BAVARESE ALLE FRAGOLE

Ingredienti e dosi per 4 persone

300 g di fragole  
100 g di acqua  
100 g di zucchero  
10 g di fogli di gelatina  
200 g di panna  
50 g di zucchero  
100 g di frutti di bosco  
Menta  
Zucchero a velo

Procedimento:

Ammollare i fogli di gelatina in acqua fredda.  
Pulire le fragole.  
Frullarle e passarle al colino, conservandone 6 intere.  
Montare la panna.  
Preparare uno sciroppo con lo zucchero e l’acqua, portandolo a ebollizione.  
Togliere dal fuoco e aggiungere la gelatina strizzata. Mescolare e filtrare.  
Far intiepidire il tutto. Unire le fragole frullate. Lasciar raffreddare (20/25°) e incorporare la panna montata.  
Riempire gli stampi già predisposti e conservare in frigorifero per almeno 3 ore.  
Frullare i frutti di bosco con lo zucchero. Passare al colino.  
Sformare gli stampi immergendoli per un secondo in acqua molto calda.  
Decorare con panna, fragole intere, salsa ai frutti di bosco e menta.  
Cospargere con zucchero a velo.   
Servire.

Origine: cucina classica  
Tipologia: dolce  
Tempo di esecuzione: 2 ore  
Difficoltà: media  
Consigli: è fondamentale rispettare le temperature indicate.  
La stessa bavarese si può preparare utilizzando altri frutti di bosco come ad esempio i lamponi.  
Stagionalità: primavera,estate