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