

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Bavarese ai frutti di bosco

Strawberry · Friday, April 19th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 400ml panna fresca
- 300gr frutti di bosco

Per lo sciroppo:

- 250gr zucchero
- 50gr vino bianco
- 10gr foglioline di menta
- 25gr fogli di colla di pesce

Preparazione:

Sciroppo:In una casseruola, versate 300 grammi di acqua, aggiungete le foglioline di menta, lo zucchero e il vino, cuocete fino a quando lo zucchero non è ben sciolto, togliete la casseruola dal fuoco, unite i fogli di colla di pesce, ammorbiditi nell'acqua e strizzati, mescolate, filtrate con un colino e lasciate raffreddare. Frullate 200 grammi di frutti di bosco, versatelo in una ciotola e unite lo sciroppo preparato, amalgamate, versate un mestolo di composto in uno stampo, unite 50gr di frutti di bosco interi, mettete in frigorifero e lasciate solidificare. Montate la panna, unitela al composto nella ciotola e mescolate. Estraeete lo stampo dal frigo, versate il composto di sciroppo e panna, rimettetelo in frigo per almeno 3 ore. Togliete lo stampo dal frigo, immergetelo in acqua calda per alcuni secondi e capovolgete il dolce su di un piatto da portata, decoratelo con i frutti di bosco rimasti.

This entry was posted on Friday, April 19th, 2013 at 3:21 pm and is filed under [Dolci, Italiane, Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

