

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Bavarese allo yogurt con salsa ai frutti di bosco

Strawberry · Friday, February 12th, 2010

### Ingredienti: (6/8 persone)

- 2 fogli di colla di pesce
- 250 gr panna fresca
- 250 gr yogurt bianco
- una tazzina di latte
- 50 gr zucchero a velo

### Per la salsa

- una busta di frutti di bosco surgelata
- 3 cucchiaini di zucchero

### Preparazione:

Mettete in acqua fredda per un quarto d'ora i due fogli di colla di pesce, mescolate lo yogurt con lo zucchero a velo, scaldate il latte e versateci la colla di pesce fino a completo scioglimento. Unite il latte allo yogurt, montate la panna e aggiungetela al latte e allo yogurt, amalgamare bene e versare l'impasto in uno stampo da budino, mettetelo in frigo per minimo tre ore. Per la salsa: lasciare qualche frutto di bosco per la guarnizione, il resto della frutta ancora surgelata in un pentolino con lo zucchero e, se serve qualche cucchiaino di acqua, fatela cuocere per alcuni minuti poi spengete la fiamma e lasciatela raffreddare. Quando è il momento di servire mettere un pò di salsa di frutti di bosco su di un piatto da portata e mettere la bavarese al centro ,guarnire con qualche frutto di bosco.

This entry was posted on Friday, February 12th, 2010 at 3:41 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.

