

Dolci a go go: Bavarese alle fragole



Oggi vi presento una golosità al cucchiaino che non lascia indifferenti, un dolce molto fresco, morbido e delicato ovvero il bavarese alle fragole un dolce di origine francese che si presenta come una sorta di via di mezzo tra un budino ed una mousse. Dovrete solo avere pazienza per i tempi lunghi di rassodamento in frigorifero, ma il risultato vi ripagherà: un dessert elegante e raffinato ideale come fine pasto per i pranzi primaverili ed estivi per allietare i vostri ospiti, da guarnire con fragole fresche e volendo anche ciuffi di panna montata.



Mettete in ammollo la colla di pesce in acqua molto fredda e lasciatela ammorbidire. Lavatele, scolate per bene e togliete il picciolo alle fragole quindi tagliatele a pezzi e mettetele nella tazza di un frullatore (tenete un pò di fragole da parte per la decorazione) assieme allo di zucchero semolato e al succo di limone quindi frullate il tutto. Prelevate 4/5 cucchiaino di panna dal totale, ponetela sul fuoco quindi strizzate la gelatina e scioglietela nella panna

calda e unite la colla di pesce sciolta al frullato di fragole e mescolate il tutto.

Montate la panna (non troppo ferma) ed incorporatela alle fragole fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi.

Prendete uno stampo da ciambella e bagnate l'interno con dell'acqua fredda.

Versate il composto ottenuto nello stampo quindi coprite con la pellicola

e ponete in frigorifero per almeno 4-6 ore (meglio tutto la notte)

Trascorso il tempo necessario, estraete il bavarese dal frigorifero,

immergete lo stampo fino al bordo in acqua calda per qualche secondo e poi capovolgete il bavarese su di un piatto da portata.

Decorate il dolce con fragole tagliate a tocchetti, zuccherate e condite con limone.

Sorgente: [Dolci a go go: Bavarese alle fragole](#)