

# BAVARESE DI FRAGOLINE DI BOSCO

difficoltà: \*\* tempo di cottura: 25'

## Ingredienti per 6 persone

Gelatina un fogli	gr 9
Fragoline di bosco	gr 300
<b>Per la crema:</b>	
CremaRei	gr 90
Tuorlo pastorizzato zuccherato	gr 50
Latte fresco	ml 50
Panna fresca	ml 470

## PREPARAZIONE

Unire 250 gr di CREMAREI, 150 gr di tuorlo zuccherato, 150 gr di latte fresco, 1.400 gr di panna fresca in una planetaria e montarli assieme. Conservare i dolci ottenuti a +2° - 4°C.

🌸 Mettete la gelatina in una ciotola in acqua fredda e lasciatela ammorbidire

🌸 Montate la crema come indicato a fianco.

🌸 Lavate rapidamente le fragoline di bosco in acqua fredda, scolatele, asciugatele delicatamente, frullatele e passatele al passino, lasciandone da parte qualcuna per la decorazione.

🌸 Strizzate la gelatina, scioglietela a bagnomaria e mescolatela alla crema.

🌸 Versate il composto in una terrina, aggiungete il passato di fragoline, mescolate fino ad amalgamare completamente il tutto.

🌸 Versate il composto in uno stampo inumidito con dell'acqua, quindi ponete in frigorifero per almeno 2 ore.

🌸 Prima di servire immergete per un attimo lo stampo in acqua calda, quindi sformate il dolce in un piatto da portata e decorate a piacere con le fragoline messe da parte.

