

# Bavarese alle fragole



## ingredienti

300 g di fragole  
 100 g di panna  
 180 g di latte  
 90 g di zucchero  
 7 g di colla di pesce  
 3 tuori d'uovo  
 1/2 stecca di vaniglia

### *per decorare*

8 foglioline di menta  
 8 fragole

## PREPARAZIONE

10 min

## COTTURA

15 min

## RIPOSO

3 min

## TEMPO TOTALE

3 ore 25 min

2 persone

## procedimento

Portare il latte ad ebollizione insieme alla mezza bacca di vaniglia; spegnere il fuoco e lasciare intiepidire. In un pentolino, sbattere con una frusta i tuori insieme allo zucchero, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Filtrare il latte con un colino per eliminare i residui della bacca, quindi unirlo gradualmente al composto di uova e zucchero. Nel frattempo, mettere la colla di pesce in acqua fredda ad ammorare.

Porre il pentolino sul fuoco e iniziare a cuocere la crema inglese fino a 85°C (cioè, fermandosi poco prima che vada in ebollizione), mescolando frequentemente per evitare la formazione di grumi. Quando sarà cotta, strizzare la colla di pesce, un foglio alla volta, ed incorporarlo alla crema mescolando bene. Versare la crema ottenuta in una ciotola e far intiepidire. Nel frattempo, lavare e mondare le fragole, quindi frullarle fino a ridurle in purea. Montare la panna.

Non appena la crema arriverà a temperatura ambiente (non aspettare troppo per evitare che la colla di pesce inizi ad addensarla), unire la purea di fragole, mescolare, quindi incorporare la panna montata, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare la panna. Versare il composto ottenuto negli stampini individuali oppure in un unico stampo e riporre in frigorifero per almeno 3 ore (4 o 5 ore se si usa uno stampo unico).

Servire la bavarese alle fragole, decorandola con fragole e qualche fogliolina di menta.