

Ricetta: Bavarese alle fragole

Author: WWW.MISYA.INFO

La bavarese alle fragole è il primo dolce al cucchiaio di quest'estate. La bavarese è un dessert di origine francese simile al budino molto semplice da realizzare ed è composto da una base di crema inglese (variante della crema pasticcera che usa come addensanti solo le uova) con l'aggiunta di gelatina in fogli e panna montata .

La versione originale della bavarese prevede solo crema inglese, panna montata e vaniglia ma si può arricchire questo dolce con frutta fresca, in questo caso fragole, o con il caffè, o cioccolato e chi più ne ha più ne metta

La bavarese alle fragole è un dolce fresco e dal sapore delicato, proprio adatto a questo periodo e agli amanti delle ricette con le fragole come me :)

Ingredienti per 8 persone:

300 gr di fragole

150 gr di zucchero

300 ml di panna

4 di tuorli

400 ml di latte

1 di scorza di limone

20 gr di gelatina in fogli

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo totale: 20 min + 4 ore in frigo

Procedimento per preparare la bavarese alle fragole

Far ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda.

Lavate le fragole e frullatele insieme a 50 gr di zucchero (lasciare qualche fragola a parte per decorare la bavarese).

Preparare una crema inglese. Scaldare il latte in un pentolino insieme alla scorza di limone.

In una terrina montare i tuorli con 100 grammi di zucchero finchè il composto sarà soffice e cremoso.

Dopo aver sollevato la scorza di limone, aggiungere il latte a filo sulle uova montate e mettere il composto sul fuoco e mescolate

Cuocere la crema inglese a fiamma molto bassa mescolando di continuo fino a portarla ad ebollizione.

Quando la crema sarà pronta, spegnere la fiamma , aggiungere i fogli di gelatina e mescolare.

Montare la panna in una terrina e una volta raffreddata, aggiungere la crema incorporandola con un cucchiaio di legno.

Versate la panna sulla purea di fragole e mescolate fino ad ottenere una crema omogenea.

Trasferite il tutto in uno stampo da plumcake foderato di pellicola (io ho dimenticato di metterla e ho vuto un pò di difficoltà a staccare il dolce) e mettere la bavarese alle fragole in frigo per almeno 4 ore.

Togliere la bavarese alle fragole dal frigo e capovolgere il dolce su un piatto da portata.

Decorare la superficie della bavarese con ciuffetti di panna e pezzetti di fragola quindi tagliare a fette e servire.

