BAVARESE ALLE FRAGOLE

Ingredienti per 6 persone:

- 200 gr di fragola,
- 90 gr di zucchero,
- 3 tuorli,
- 2,5 dl di latte,
- una bustina di vanillina,
- 7,5 gr di gelatina in fogli,
- 4 dl di panna montata.

Mettete a bagno la gelatina in una ciotola in acqua fredda.
In un pentolino montate i tuorli con lo zucchero e la vanillina, poi unite a filo il latte, sempre mescolando. Mettete il pentolino su fiamma bassa, mescolando continuamente, e portate quasi a bollore, in modo da far ispessire leggermente la crema.
Strizzate la gelatina e trasferitela in una ciotola.
Versatevi la crema caldissima poco per volta, mescolando con cura in modo che la gelatina vi si sciolga e vi si distribuisca uniformemente. Fate raffreddare in un bagnomaria freddo e intanto mondate e lavate le fragole e tagliatele e fettine.
Incorporate la panna, a cucchiaiate, alla crema, poi trasferite un quarto del composto in uno stampo. Mettete in frigo a solidificare per 15 minuti circa, disponetevi un terzo delle fragole e sopra un altro quarto del composto. Procedete cosi fino a esaurire gli ingredienti e tenete in frigo almeno 4 ore.
Per sformare, immergete per un attimo lo stampo in acqua caldissima, posatevi sopra un piatto e capovolgete. Servite subito.