BAVARESE AI LAMPONI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 uova,
- 4 fogli di colla di pesce,
- 120 dl di latte,
- 120 dl di panna,
- 200 cl di passato di pesca,
- 150 g di sciroppo di lamponi,
- 150 g di zucchero,
- frutta di stagione.

Mescolare i tuorli, metà dello zucchero e il latte bollito con la colla di pesce sciolta.
Far raffreddare e amalgamare con lo sciroppo di lamponi.
Unire la panna montata, lo zucchero rimasto e gli albumi montati a neve, mescolare e versare in 4 stampini.
Tenere per almeno 12 ore in freezer.
Servire con passato di pesca e decorare con la frutta.