BAVARESE DI BANANE

Ingredienti:

- 4 banane,
- 1 limone,
- 1/2 l di panna montata,
- 3 fogli di colla di pesce,
- 200 g di zucchero.

Affettate le banane, passatele al setaccio e, in una terrina, incorporatevi il succo di limone e lo zucchero.
Ammorbidite la colla di pesce in acqua 15 minuti, strizzatela, ponetela in una casseruola e fatela sciogliere lentamente.
Lasciatela intiepidire, unitela al composto di banane con la panna, amalgamando bene.
Ponete in uno stampo e mettete in frigo almeno 3 ore.
Immergete lo stampo in acqua bollente e capovolgete.