

BAVARESE ALLA PANNA CON FRAGOLE

Ingredienti:

- 1/2 l di panna liquida,
- 50 g di zucchero,
- 10 g di colla di pesce,
- 1 stecca di vaniglia,
- 500 g di fragole zuccherate,
- liquore.

Mettere al fuoco la panna con la vaniglia e lo zucchero.

Quando bolle, unire la colla di pesce, ammollata nell'acqua tiepida e ben strizzata, e farla sciogliere bene.

Togliere la vaniglia e riempire con il composto uno stampo da budino da mettere a gelare nel frigo.

Dopo qualche ora girare lo stampo, coprire con le fragole zuccherate e con un po' di liquore a piacere.