

Bavarese Ai Lamponi

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.

Ingredienti

2 Uova
4 Fogli Colla Di Pesce
120 Cl Latte
120 Cl Panna
200 Cl Passato Di Pesca
150 G Sciroppo Di Lamponi
150 G Zucchero
Frutta Di Stagione

Note

Preparazione: 30 minuti.