

Bavarese Ai Mirtilli

In una piccola terrina con l'acqua, mettere i fogli di gelatina e tenerli per 5 minuti, fino a che saranno ammorbiditi. Porre su fuoco basso e mescolare delicatamente. Nel mixer, mettere il composto di gelatina, la ricotta, lo zucchero, la vaniglia, l'estratto di fiori d'arancio e metà dei mirtilli. Mescolare fino a che non diventa omogeneo. Unire il resto dei mirtilli e mettere in uno stampo. Conservare in frigorifero per almeno cinque ore, fino a che non si indurisce.

Ingredienti

2 Fogli Colla Di Pesce
20 Cl Acqua
300 G Ricotta
2 Cucchiaini Zucchero
1 Bustina Vaniglia
1 Cucchiaino Estratto Di Fiori D'arancio
250 G Mirtilli

Note

Preparazione: 15 minuti.