



Bavarese di Fragole con base al cioccolato - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dolci al cucchiaio - fragoloni . panna

La base di biscotti rende più facile dividere le porzioni, e se non fate scaldare troppo la gelatina - che altrimenti si compatta in palline inquietanti - riesce sempre

Ingredienti per 12 porzioni

250 gr. di biscotti al cioccolato tipo pan di stelle
80 gr. di burro
1 kg. di fragoloni
300 ml. di panna da montare
12 gr. più 5 gr. di gelatina in fogli
1 albume
zucchero a piacere (poi vedrete)

Preparazione

Frullate i biscotti, mescolateli al burro fuso, schiacciateli sul fondo di una tortiera con il cerchio apribile, diametro 28, e mettete in frigo.

Montate la panna e zuccheratela come più vi piace.

Frullate mezzo chilo di fragoloni e verificate se occorre zucchero, ma non esagerate.

Riscaldare un dl. di acqua con un cucchiaio di zucchero senza farli bollire, allontanate il pentolino dal fuoco e scioglietevi dentro 12 gr. di gelatina ammollata in acqua fredda e strizzata.

Montate a neve un bianco d'uovo e, sempre montando con le fruste, fateci colare a filo la gelatina sciolta nello sciroppo e intiepidita. Montate finché il composto diventa freddo, bianco e gonfio.

Quando i tre composti hanno la stessa temperatura, mescolate delicatamente insieme questa meringa, la panna, e infine le fragole frullate.

Versate nella tortiera, e di nuovo in frigo per un'ora e mezza.

Per la copertura frullate il resto delle fragole (conservatene un paio per la decorazione), zuccherando se e quanto vi piace.

Scaldare di nuovo il pentolino della gelatina con un paio di cucchiai d'acqua e scioglieteci 5 gr. di gelatina sempre ammollata e strizzata.

Mescolate la gelatina di fragole (un purè molto liquido), verificate col ditino se la bavarese si è rassodata abbastanza, e finalmente versateci su la copertura che si dovrà rassodare in frigo.

Come vedete, tutti i raffreddamenti richiedono che si prepari il giorno prima, ma in realtà è molto veloce da fare.

Decoratela all'ultimo momento e servitela staccando il cerchio della tortiera.

(Cooker.NET).