



CUCINA CON NOI!

Bavarese ai Frutti di Bosco con salsetta delicata allo specchio

INGREDIENTI

500 ml latte

100 g zucchero

4 tuorli d'uovo

4 fogli di colla di pesce

300 g **Gocce di frutta Frutti di bosco Orogel**

100 g frutti di bosco freschi assortiti

foglioline di basilico





60



4



Media



Desserts

Preparazione

1

Montare i tuorli con lo zucchero, unire il composto al latte caldo portando a circa 80°C. Togliere dal fuoco e aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata e strizzata. Miscelare bene e unire 200 g di gocce di frutti di bosco.

2

Versare il composto negli stampi e porre a raffreddare in congelatore per circa 2 ore. Togliere dallo stampino e servire con la salsa ai frutti di bosco ottenuta dallo scioglimento delle gocce di frutti di bosco. Guarnire con i frutti di bosco freschi e alcune foglioline di basilico.

