BAVARESE ALLA FRAGOLA

Ingredienti per 6 persone:

- sei fogli di colla di pesce,
- 250 g di fragoloni,
- 360 g di fragole di bosco,
- un bicchierino di maraschino,
- 50 g di zucchero a velo,
- un'arancia,
- mezzo litro di panna,
- burro per ungere.

Fate ammorbidire in acqua fredda la colla di pesce.
Pulite i fragoloni, lavateli, sgocciolateli e metteteli in una terrina; cospargeteli di zucchero e spruzzateli con un bicchierino di maraschino, quindi lasciateli macerare per 30 minuti.
Pulite, lavate e setacciate le fragoline, insieme con la metà dei fragoloni sgocciolati dal liquore, facendo cadere il passato in una terrina: incorporatevi lo zucchero a velo, anch'esso setacciato, e il succo di un'arancia.
Quindi strizzate bene la colla di pesce, fatela sciogliere a bagnomaria e unitela agli altri ingredienti.
Mescolate il tutto fino a ottenere un composto amalgamato alla perfezione.
Montate la panna e aggiungetela con grande delicatezza al composto.
Imburrate uno stampo da budino dalle pareti scannellate, versatevi il composto, livellate la superficie con il dorso di un cucchiaio e introducete in frigorifero per 3 ore.
Capovolgete quindi su un piatto da portata: per compiere con più facilità l'operazione immergete per qualche attimo lo stampo nell'acqua bollente.
Decorate la bavarese con i fragoloni rimasti e servite.