

## BAVARESE ALLE PERE

Ingredienti per 4 persone:

- 30 g di prosciutto crudo
- 4 pere
- 1 bicchierino di vodka
- 1 cucchiaino di zucchero
- 3 fogli di colla di pesce
- 80 g di panna montata
- 1 limone (succo)

Pelate e frullate le pere col succo di limone e la vodka.

Passatele al setaccio e unite la colla di pesce sciolta in poca acqua tiepida e strizzata.

Incorporate con movimento dall'alto verso il basso la panna montata.

Bagnate con acqua fredda uno stampo, versate il composto e lasciate rassodare in frigo.

Servite decorando con il prosciutto.