
BAVARESE CON SALSA DI FRAGOLE

Ingredienti per 6 persone:

- 1/2 bavarese alla vaniglia (v. ricetta)
- 200 g di fragole fresche
- 4 cl di sciroppo di zucchero (20°)
- 2 cl di cognac
- 12 cl di panna
- fragole per guarnire

Preparate la crema base della bavarese alla vaniglia come indicato nella ricetta 'Bavarese alla vaniglia' e suddividetela in 6 coppe individuali.

Frullate le fragole e, in una terrina, mescolate la purea ottenuta con lo sciroppo di zucchero e il Cognac.

Distribuite la salsa di fragole nelle coppette, sopra lo strato di crema alla vaniglia, guarnite ogni porzione con una rosetta di panna montata e un pezzo di fragola e servite.