

BAVARESE DI COCCO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di cocco
- 500 g di panna
- 100 cl di latte
- 8 tuorli d'uovo
- 50 g di zucchero
- 8 fogli di colla di pesce

Montate lo zucchero con i tuorli.

Fate bollire il latte e sciogliervi dentro la colla di pesce.

Unite al latte e alla colla, i tuorli montati.

Lasciare raffreddare.

In un altro recipiente, montate la panna e il cocco.

Infine, unite i due preparati e versate tutto in due contenitori di vetro rettangolari, mettete in frigo e lasciate fino a che non solidifica.

Ribaltare e servire.