

BAVARESE ROSA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di yogurth bianco
- 300 g di panna da montare
- 300 g di fragole
- 30 g di colla di pesce per dolci
- 12 cialde da gelato

Ammollare la colla di pesce in acqua per 10 minuti, strizzarla e scaldarla a fuoco basso finché sarà perfettamente sciolta.
In una ciotola incorporare la colla allo yogurth freddissimo.
Unire al composto le fragole frullate e la panna montata senza zucchero.
Amalgamare delicatamente gli ingredienti e versare tutto in uno stampo bagnato con acqua fredda.
Tenere in frigo per 3 ore prima di servire.
Sformare la bavarese su un vassoio e guarnire con le cialde.