



I DOLCI

BAVARESE ALLO YOGURT

Ingredienti (per 10 persone)

- ❖ 300 gr. di yogurt intero (possibilmente biologico)
- ❖ 1,5 dl di panna fresca
- ❖ 80 gr. di zucchero
- ❖ 10 gr. di colla di pesce
- ❖ 3 cucchiaini di latte
- ❖ frutti di bosco (anche surgelati)

Mettere a bagno nell'acqua fredda la colla di pesce, montare la panna con lo zucchero, scaldare il latte in un pentolino quando è caldo (non deve bollire) mettere la colla di pesce e farla sciogliere.

Mescolare la panna insieme allo yogurt e poi aggiungere filtrandolo il latte, mettere l'crema in contenitore a ciambella per almeno 3 ore.

Servire con a fianco una crema di frutti di bosco, o fragole