



Bavarois de fresa y chocolate blanco

Ingredientes:

500 gr. de fresas

100 gr. de azúcar glass

1/2 l. de leche

150 gr. de azúcar

6 yemas

5 hojas de cola de pescado remojadas en agua fría

200 gr. de chocolate blanco

200 gr. de nata

un molde de 1 l. y 1/2 de capacidad

Tritura las fresas con el azúcar glass. Pasa por un colador.

Pon la leche a calentar. Cuando empiece a hervir, retira del fuego.

Pon en un bol las yemas y el azúcar.

Bate hasta blanquear y doblar el volumen.



Añade la leche fuera del fuego, vuelve a poner a fuego medio-bajo. (Si tienes cocina de gas ponlo al baño María porque no puede hervir).

Con una cuchara de palo, mueve sin dejar que hierva en ningún momento. Paciencia, no subas el fuego.

Está lista cuando se quita toda la espuma y pasando el dedo por el dorso de la cuchara se queda la línea.

Retira del fuego y añade el chocolate, e inmediatamente,

la cola de pescado bien escurrida. Mueve bien hasta disolver el chocolate y la gelatina.

Añade 2/3 del puré de fresas, reserva el resto para poner en salsa.

Deja que se enfríe la crema casi completamente. Bate la nata (te resultará mucho más fácil si está muy fría y lo haces en un bol grande).

Añade con cuidado la nata a la crema con movimientos envolventes y pon en el molde.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Enfría al menos 6-8 horas y sirve con la salsa de fresa en salsera.