

Torta Bavarese alle Fragole



TEMPI DI PREPARAZIONE 20 minuti

TEMPO DI COTTURA 50 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / g 500 di YOSOI FRAGOLA VALSOIA (4 vasetti)
- / g 250 di fragole
- / 2 cucchiaini di miele o di zucchero
- / g 20 di gelatina vegetale in fogli o agar agar
- / g 30 di SOYADRINK MORBIDO VALSOIA (3 cucchiaini)
- / 1 bustina di vanillina
- / g 20 di zucchero a velo

Procedimento

1. Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda per circa 15 minuti.
2. Nel frattempo, in una piccola casseruola, versate SOYADRINK MORBIDO VALSOIA, unitevi il miele (o lo zucchero) e fate scaldare; spegnete quindi il fuoco, strizzate bene la gelatina, unitela al composto, e fatela sciogliere mescolando.
3. Mettete in una ciotola YOSOI FRAGOLA VALSOIA, aggiungete la vanillina e mescolate; unite quindi il latte e il miele (o lo zucchero), sempre mescolando bene. Versate il composto in uno stampo per bavarese e mettetelo a raffreddare per qualche ora in frigorifero.
4. Mondate, lavate e asciugate le fragole; tenetene da parte g 100 e frullate le rimanenti con lo zucchero a velo, quindi filtrate il frullato attraverso un colino.
5. Sformate la bavarese su un piatto per dolci e decoratela con le fragole rimaste. Irrorate infine il dolce con la salsa di fragole e servite.