

BAVARESE ALLA PESCA CON SALSA DI YOGURT

Ingredienti per 10:

kg.0,5 pesche sciroppate
lt.1 panna da montare
kg.0,15 zucchero a velo
gr. 20 colla di pesce

Procedimento:

Frullare le pesche, scaldare con lo zucchero a velo, aggiungere la colla di pesce, togliere dal fuoco e fare raffreddare.

Montare la panna e unirla al composto. Mettere in stampini e porre in frigo per alcune ore. Sformare e servire con salsa.

SALSA YOGURT

Ingredienti salsa yogurt:

gr.500 yogurt intero
gr.20 zucchero a velo
gr.250 panna montata molto morbida

Procedimento:

Unire tutti gli ingredienti e tenere la salsa in frigorifero fino al momento del servizio.