

BAVARESE ALL'ANANAS



Ingredienti per 4 persone

- Una scatola di ananas sciroppato di 500 g
- 250 g di zucchero - olio
- 4 fogli di colla di pesce
- mezzo limone, un quarto di panna fresca
- 100 g di lamponi surgelati
- 100 g di mirtilli surgelati
- 2 bicchierini (da 5 cl) di Sassolino Stampa

PREPARAZIONE

Immergete in acqua fredda la colla di pesce. Versate lo sciroppo d'ananas in una casseruola, unite 150 g di zucchero e fate sobbollire per circa 5 minuti.

Strizzate la colla di pesce e unitela allo sciroppo d'ananas. Mescolate e fate intiepidire lo sciroppo. Tagliate a tocchetti l'ananas e mettetelo nel frullatore col succo di limone e lo sciroppo preparato.

Frullate e versate il composto in una terrina. Montate la panna e amalgamatela al passato di ananas. Ungete di olio uno stampo da budino e versatevi la crema ottenuta; coprite con un foglio di alluminio da cucina lasciate in frigo per 3 ore.

Mettete 50 g di zucchero in un tegamino con qualche cucchiaino di acqua e cuocete fino a quando, mettendo una goccia di sciroppo su un piattino inclinato, questa non scivolerà più.

Passate al mixer i lamponi e i mirtilli prima scongelati e uniteli allo sciroppo di zucchero; aggiungete il rimanente zucchero e cuocete ancora, fino a quando il composto comincerà ad aderire al cucchiaino. Lasciate raffreddare, quindi incorporate i 2 bicchierini di Sassolino.

Sformate la bavarese immergendo lo stampo in acqua calda, rovesciatela poi su un piatto e guarnitela con qualche mirtillo.



Sassolino Stampa
L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)