

Baviera al yogurt



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/baviera-al-yogurt>

Preparación

Dejar en remojo la gelatina en agua fría. En una cacerola, verter el azúcar y $\frac{1}{3}$ de la crema de leche, caliente pero no hierva a fuego lento. Mueva del fuego y añadir la gelatina hidratada. Mezclar bien con un batidor. En un bol, comenzar a batir la crema pero no demasiado, tiene que tomar cuerpo pero no debe llegar a punto chantilly. Agregar a la crema batida, la crema azucarada y el yogurt. Revolver con suavidad. Prepare 4 moldecitos y verter unas cucharadas de crema hasta llenar la mitad. En este punto distribuir los arándanos y cubrir con la crema restante. Guarde en el refrigerador durante 12 horas por lo menos. Antes de servir mojar los moldecitos durante unos segundos en agua muy caliente y desmoldar de inmediato con cuidado. Servir con salsa de arándanos preparada de la siguiente manera: Colocar arándanos con el jugo y la ralladura de medio limón. Añadir azúcar en polvo en la cantidad que desee y cocinar a fuego lento hasta que la salsa espesa. Puede servirla fría o caliente. Fuente: <http://www.oggipanesalamedomani.it/>

Ingredientes

- 250 gramo/s Yogurt blanco
- 200 cc. Crema de leche
- 4 cucharada/s Azúcar
- 10 gramo/s Gelatina
- 1 puñado/s Arándanos o frutas de estación
- 1 poco Azúcar impalpable
- 1/2 Limón (ralladura y jugo)

Categorías

Un día normal, Día Especial, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Postre, Dulces

