



Bavarese di yogurt al cocco - [Visualizza sul sito](#)
di alizée67

dolce - dolci al cucchiaino - sciroppo di amarena

Ingredienti per 2 bavaresi piccole:

2 vasetti di yogurt al cocco
un foglio di colla di pesce
3 cucchiaini di sciroppo di amarena
cocco grattugiato

Per prima cosa ho messo ad ammolare il foglio della colla di pesce in una ciotolina con acqua fredda, intanto ho messo a scaldare in una pentolina lo yogurt e quando ha raggiunto la temperatura di circa 70° ho strizzato 3/4 della colla di pesce e l'ho fatta sciogliere assieme,



poi ho messo il composto nelle formine di alluminio foderate di pellicola trasparente e ho messo a rapprendersi in frigo per mezz'oretta,



ho stemperato il succo di amarena con un po' d'acqua ed ho messo a scaldare, poi ho aggiunto la colla di pesce rimasta.

Ho versato il composto sopra la bavarese rappresa e ho rimesso in frigo per altre 3 ore, quindi con l'aiuto della pellicola e di una paletta da dessert ho tolto le bavaresi dalle formine e le ho adagiate in un piattino da dessert. Ho decorato con cocco grattugiato.



[/size].