

Isola d'Elba

Bavarese al vino aromatico

Difficoltà: media

Tempo: 4h e 30'

Ingredienti:

- 125 g. di uva
- 60 g. di zucchero a velo
- 200 g. di panna montata
- 50 dl di vino Aleatico
- 2 fogli di gelatina di pesce



Ammorbidite la gelatina in acqua fredda. Nel frattempo, frullate nel bicchiere del mixer l'uva con il vino e lo zucchero a velo, poi passate il tutto al setaccio. Aggiungete la gelatina scolata e strizzata, un cucchiaino di panna e amalgamate il tutto dolcemente con la panna montata in precedenza. Versate il composto ottenuto in stampi monoporzioe e mettete prima in freezer per 10-15 minuti, poi in frigorifero per circa 3 ore. Togliete quindi dal frigo, sformate e servite la bavarese cosparsa con zucchero a velo.