

Μπαβαρουάζ φρούτων με πουρέ φράουλας, από την αγαπημένη μας Ρένα Κώστογλου και το koykoycook.gr!

ΥΛΙΚΑ

900 γρ πουρέ φράουλας (φρέσκια η κατεψυγμένη)
180 γρ ζάχαρη κρυσταλλική
100 γρ λικέρ φράουλα
54 γρ φύλλα ζελατίνας (11 φύλλα)
700 γρ σαντιγί(χτυπήστε 550 κρέμα γάλακτος+100 γρ άχνη + μια βανιλέτα Alsa) όχι σφικτή

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάλτε τα φύλλα ζελατίνας σε κρύο νερό να μουλιάσουν και να μαλακώσουν καλά.

Τοποθετήστε τον πουρέ σε κατσαρόλα σε μπαιν μαρί μαζί με την ζάχαρη. Ανακατέψτε μέχρι το μείγμα να φτάσει στους 80-85 βαθμούς(παστερίωση).

Προσθέστε το λικέρ και τις ζελατίνες καλά στυμμένες.

Τραβήξτε από την φωτιά και ανακατέψτε να διαλυθούν ..

Αφήστε το μείγμα να κρυώσει καλά .



Προσθεστε την σαντιγί ανακατεύοντας απαλά ,κυκλικά μέχρι να ομογενοποιηθεί πλήρως το μείγμα.

Βάλτε στο ψυγείο να σφίξει ..

Εγώ χρησιμοποίησα φόρμα σιλικόνης την οποία την άλειψα ελαφρά με ηλιέλαιο.

Διατηρείται στο ψυγείο για 4 μέρες και στην κατάψυξη για 7 μέρες.
Ελαφριά ,αφράτη,φρουτένια κρέμα γεμάτη άρωμα..
Δοκιμάστε και με ροδάκινα η βερίκοκα.

**ΩΣ ΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΦΟΡΑ ...
ΝΑ ΠΕΡΝΑΤΕ ΚΑΛΑ ΚΑΙ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΑΚΟΜΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ**

*(Επιμέλεια – Εκτέλεση συνταγής:Ρένα Κώστογλου)
(Φωτογραφίες :Ρένα Κώστογλου)*

<https://koykoycook.gr/?p=26320>

