

Bavaresa fresones al cava con salsa de frambuesas

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Pastelero

INGREDIENTES

Elaboración

100 gr	Azúcar glass
1 vaso/s	Cava
250 gr	Fresas
3 hoja/s	Gelatina en hojas
1 vaso/s	Nata — para montar
Salsa	
50 gr	Azúcar
200 gr	Frambuesas
	Kirsch

ELABORACIÓN

Pasamos las hojas de gelatina por agua fría y las disolvemos en el cava caliente.

Batimos las fresas con el azúcar y añadimos el cava con la gelatina y la nata montada. Lo vertemos todo en un molde ligeramente humedecido y lo dejamos en el congelador 3 horas.

Para la salsa, hervimos el azúcar con un vaso de agua hasta conseguir un almíbar clarito. Agregamos las frambuesas y un chorrito de kirsch, y lo cocemos durante 5 minutos, pasándolo a continuación por un pasapuré.

Desmoldamos la bavaresa y la cubrimos con la salsa.