

Bavaresa fresones al cava con salsa de frambuesas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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.