



## Bavarese alle albicocche

[Del 09/12/2000 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Torte](#)]

**Ingredienti:** 250 g. di yogurt all'albicocca, 250 g. di panna, 60 g. di zucchero a velo, 16 g. di colla di pesce, 3 cucchiaini di sciroppo all'albicocca, 10 albicocche sciroppate, olio di mandorle; **per decorare:** panna montata, alcune albicocche, mandorle.

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda; nel frattempo, montate la panna con lo zucchero a velo. Portate sul fuoco una casseruola con lo sciroppo di albicocca e fatevi sciogliere la colla di pesce strizzata. Versate lo yogurt in una terrina, quindi unitevi la miscela di sciroppo e colla di pesce preparata. Amalgamate con cura, poi incorporate la panna montata e le albicocche tagliate a dadini. Trasferite il composto in uno stampo da bavarese pennellato con olio di mandorle e fate rapprendere in frigo per 5 ore. Sfornate e decorate con panna montata, albicocche tagliate a metà e, a piacere mandorle tritate e tostate.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]