OLIO CUORE

Bavarese allo yogurt

Ingredienti

- 250 g latte scremato
- 60 g zucchero
- 8 g colla di pesce

Per Decorare:

- lamponi e menta

Per lo stampo:

- olio di mandorle
- 3 tuorli
- 200 g yogurt
- 1/2 stecca di vaniglia

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 30''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 165 Kcal**
- **Grassi: 6.25 g**

Preparazione

- Portare a bollore il latte con la mezza stecca di vaniglia divisa longitudinalmente. Allontanare dal calore e lasciare in infusione per 30 min, poi filtrare.

- Sbattere i tuorli con lo zucchero, quindi diluire con il latte.

- Trasferire il composto in una casseruola su fiamma bassa e, senza smettere di mescolare, fare velare il cucchiaio. Non portare la crema all'ebollizione, perché impazzirebbe.

- Allontanare dal calore ed aggiungere la colla di pesce ammorbidita in acqua fredda e strizzata.

- Lasciare raffreddare, poi unire lo yogurt e mescolare bene.

- Versare il composto negli stampini monoporzione di Ø 6,5 cm alti 5 cm e pennellati leggermente con olio di mandorle, poi porre in frigo per 4-5 ore.

- Sformare i dolci sul piatto di servizio e guarnire con lamponi e menta.