Bavarois tricolor

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gelatina sin sabor: 3 Sobre
Cointreau: 100 cc
Peras: 4 Unidades
Crema de leche: 600 cc
Duraznos en almibar: 100 grs.
Azucar: 100 grs.
Frutillas: 200 grs.

Preparación de la Receta

- Limpiar las frutillas y hacer un puré con ellas con el agregado de ½ copa de Cointreau.
- Por otro lado y por separado hacer también puré con las peras y los duraznos, con algo de su *almíbar*
- Una vez obtenidos los 3 purés, reservar un poco de cada uno y al resto incorporarle 1 ½ sobres de *gelatina* sin sabor, previamente hidratada y diluida en agua tibia
- Mezclar bien y agregar a cada puré en forma envolvente, *crema* batida a medio punto con azúcar
- Rellenar un molde, primero con la mezcla del puré de frutillas y llevar al frío por media hora
- Encima del puré de frutillas, ya solidificado, incorporar la mezcla del puré de peras y enfriar
- Por último hacer la misma operación con la mezcla de puré de duraznos.

Presentación

Para servir

- Sobre un plato crear tres sectores, cada uno con un puré diferente y en el medio, desmoldar el bavarois tricolor.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bavarois-tricolor