

BAVAROISE DE MELOCOTÓN

INGREDIENTES:

1 lata de melocotón en almíbar

1 cubilete de azúcar

$\frac{1}{2}$ cubilete de nata

1 sobre de gelatina de naranja

PREPARACIÓN:

Diluir la gelatina en 1 cubilete de almíbar del melocotón calentándolo y disolviendo la gelatina para que no quede ningún grumo.

Echar otro cubilete de almíbar, el azúcar y el melocotón y triturar. Echar la mezcla de gelatina ya fría.

Montar la nata y añadir a la mezcla anterior, verter en un molde redondo y dejar enfriar en el frigorífico.