



Bavarois de frutos rojos



Ingredientes 10 porciones

- 1 tarro de leche evaporada (**refrigerado 8 horas**).
- 1 caja de jalea en polvo de frutos rojos (100 g).
- 2 tazas de agua caliente.

Opcional:

- Salsa a elección para decorar.
- Fruta a elección para decorar.

Preparación:

1. Hidrata la jalea en las dos tazas de agua caliente revolviendo de vez en cuando para disolver mejor. Espera a que se entibie pero que no se enfríe completamente (**no debe tomar textura**). Reserva.
2. Aparte, bate enérgicamente la leche evaporada hasta que espume y triplique su volumen. Luego agrega la jalea, ya tibia, poco a poco a la leche ideal batiendo constantemente hasta juntar homogéneamente ambos ingredientes.
3. Una vez listo, vierte la preparación en pocillos individuales y **lleva a refrigeración durante 1 hora** hasta que tome mayor textura. Al momento de servir puedes acompañar con frutas picadas o salsas como más te guste.

