

# Bavarois aux fruits rouges

Un dessert frais, fondant et estival ! Et une tenue impeccable pour ce bavarois aux fruits rouges grâce à la Gélatine Dr.Oetker.

environ 16 parts  Moyen  up to 40 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

1 moule à manqué à charnière démontable de 26 cm de diam.  
plat de service  
papier cuisson

### Pour le fond de pâte:

150 gr. de biscuits cuillère  
90 gr. de beurre

### Pour la garniture:

10 feuilles de Ma Gélatine  
600 gr. de fromage frais  
300 gr. de yaourt nature (à 0% de M.G)  
125 gr. de sucre  
180 ml de jus de raisin  
20 ml de jus de citron  
300 gr. de fruits rouges surgelés ou frais (mélange de framboises, groseilles, mûres...)

- 1 Déposez une feuille de papier cuisson sur un plat de service puis posez la charnière (sans le fond) par-dessus.
- 2 Préparation du fond de pâte :  
Mettez les biscuits cuilliers dans un sachet congélation. Réduisez-les en miettes en passant avec un rouleau à pâtisserie. Faites fondre le beurre. Ajoutez les brisures de biscuits. A l'aide d'une cuillère, étalez uniformément cette masse dans le moule. Placez au frais env. 20 min.
- 3 Préparation de la garniture :  
Préparez la gélatine selon le mode d'emploi. Dans un récipient, mélangez le fromage frais, les yaourts et le sucre. Mélangez délicatement au batteur électrique.
- 4 Dans une petite casserole, mélangez le jus de citron avec le jus de raisin et faites chauffer à feu doux. Incorporez les feuilles de gélatine égouttées et mélangez bien jusqu'à dissolution complète.



- 5 Ajoutez 4 c. à soupe de préparation au fromage au mélange jus-gélatine. Incorporez ensuite au reste de la masse au fromage. Placez la garniture au frais jusqu'à ce qu'elle commence à figer.
- 6 Nettoyez les fruits, lavez-les, égouttez-les et équeutez-les. Si vous utilisez des fruits surgelés, laissez-les décongeler et égouttez-les bien. Réservez quelques fruits pour la décoration. Incorporez les fruits rouges à la préparation. Versez la préparation sur le fond de pâte. Placez le bavarois au frais pendant env. 4h.
- 7 Soulevez légèrement le bavarois à l'aide d'une spatule et retirez la feuille de papier cuisson. Retirez la charnière. Décorez le bavarois avec les fruits restants et placez au frais jusqu'au moment de servir.

### Conseils

- Vous pouvez ajouter quelques feuilles de menthe pour la décoration.

