

DOLCI E DESSERT

Aspic di frutta di bosco con salsa al latte di mandorla

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

PER L'ASPIC

Acqua	100 cl
Frutta di bosco fresca	500 g
Zucchero	350 g
Gelatina	30 g
Albumi d'uovo	2
Limone	1

PER LA SALSA

Panna	300 g
Pistacchi	30 g
Latte di mandorle	2 cucchiaini

Preparazione

- 1 Portare ad ebollizione l'acqua con lo zucchero e la buccia del limone, far bollire finché lo zucchero sarà completamente sciolto.
- 2 Togliere dal fuoco ed aggiungere la gelatina (precedentemente ammorbidita in acqua fredda) e farla sciogliere completamente.
- 3 Montare gli albumi a neve, unirvi il succo di limone ed aggiungerli allo sciroppo caldo; coprire con un coperchio, lasciare intiepidire quindi passare all'etamine e far raffreddare.
- 4 Versare negli stampini un pò di gelatina e porre in frigorifero per qualche minuto, adagiarvi quindi i frutti di bosco alternandoli a gelatina riempiendo così gli stampini.
- 5 Far riposare in frigo per circa 3 ore. Per la salsa montare leggermente la panna ed aggiungere il latte di mandorle. Servire l'aspic con la salsa cosparsa di pistacchi tritati. i dadini di patate ed il granturco.