

DOLCI E DESSERT

Frutta in gelatina

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

40 min

■ Ingredienti per 8 persone

Frutta (uva bianca, uva nera, ribes, mirtilli, more)	400 g
Gelatina in fogli	15 g
Kirsch	15 cl
Zucchero	70 g

■ Preparazione

- 1 Far ammorbidire la gelatina in una ciotola con acqua fredda. Lavare rapidamente le more, i mirtilli e il ribes in acqua ghiacciata, scolarli sopra un canovaccio, asciugarli delicatamente e sgranare il ribes; staccare gli acini d'uva, lavarli e asciugarli.
- 2 Versare in un tegamino 20 cl di acqua con lo zucchero e far bollire per 1-2 minuti mescolando di tanto in tanto finché lo zucchero sarà completamente sciolto.
- 3 Togliere il tegamino dal fuoco e aggiungere la gelatina scolata e strizzata e mescolare facendola sciogliere. Farla raffreddare e aggiungervi il liquore.
- 4 Versare un leggero strato di gelatina negli stampini freddi e porli di nuovo in frigorifero finché la gelatina sarà leggermente solidificata.
- 5 Riprendere gli stampini, distribuirvi la frutta preparata, coprirli con la gelatina rimasta e porli di nuovo in frigorifero per almeno 2 ore.
- 6 Al momento di servire, immergere per un attimo gli stampini in acqua calda, capovolgerli sui piattini individuali e decorarli con qualche fogliolina di menta.