MOUSSE ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 arance,
- 200g. di panna da montare,
- 2 fogli di colla di pesce di 5 g. l'uno,
- 4 cucchiai di zucchero,
- 4 cucchiai di liquore all'arancia,
- biscottini,
- un pezzetto di cedro candito.

Fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda.
Lavate le arance e a 4 di esse togliete la calotta superiore.
Svuotatele della polpa senza intaccare la buccia.
Spremete la polpa molto finemente.
Unitela al succo delle arance rimaste e filtrate tutto.
Sciogliete lo zucchero nel liquore e cuocete per qualche minuto.
Quando lo sciroppo sobbollirà, unitevi la colla di pesce strizzata e cuocete a fuoco basso fino a quando si sarà sciolta.
Montate la panna a neve soda e mettetela in frigo.
Unite lo sciroppo al succo di arance, poi aggiungetevi la panna montata, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto, perche non si smonti; mettete la crema in frigo per una ventina di minuti mescolandola spesso.
Riempite le arance con la crema che avrete messo in una tasca da pasticciere e decorate con biscottini e cedro candito.