ASPIC DELICATO E LEGGERO

Ingredienti:

- 450 g di fragole,
- 1 bicchiere di vino,
- 120 g di zucchero,
- 1/2 limone,
- 2 albumi,
- 3 fogli di gelatina ammollata.

Mettete uno stampo in freezer. Bollite 1/2 litro d'acqua con zucchero e succo di 1/2 limone.
Unite a fiamma spenta la gelatina e fatela sciogliere. Sbattete il vino con gli albumi e incorporatelo alla gelatina.
Sobbollite per 3 minuti, lasciatela raffreddare. Foderate di gelatina lo stampo, lasciatelo solidificare in frigo poi inserite parte delle fragole affettate.
Versate le restanti con la gelatina. Riponete in frigo poi sformate.