

ASPIC DOLCE AI LAMPONI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di piccoli spicchi di pompelmo spellati,
- 150 g di lamponi,
- 1/4 l di succo d'ananas,
- 200 g di polpa d'ananas,
- 30 g di zucchero,
- 1 cucchiaio di Cointreau,
- 2-3 fogli di colla di pesce.

Scaldare il succo di ananas, unirvi la colla di pesce (prima ammollata in acqua calda e strizzata) e farla sciogliere. Unire il liquore e lasciare addensare la gelatina in frigo. Preparare l'aspic alternando la gelatina alla frutta e mettere in frigo per 4 ore.