



Gelatine al the e frutta - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Gelatine al the e frutta

Dessert ? agar-agar ? frutta fresca

Ingr. per 4 pers.

10 fragole

10 ciliegie

20 acini d'uva bianca dolce

1 bustina di the ai frutti di bosco, zuccherato a piacere

30 ml. Succo di limone

10 gr. Agar-agar in polvere

500 ml. acqua

Preparare il the con 500 ml di acqua, aggiungervi il succo di limone e l'agar.agar (tutto quando è ancora ben caldo e usando la frusta).

Riportare a bollire e continuare bollendo per 5 minuti.

Lavate la frutta delicatamente, asciugatela con cura.

Disponete la frutta in uno stampo da plumecake.

Versare molto lentamente nella teglia la gelatina calda ma non bollente, fino a coprire bene i frutti.

Fate raffreddare a temperatura ambiente 30 minuti circa, trasferite poi in frigorifero altri 30 minuti. La gelatina si rassoderà completamente

Tagliate dei quadratini intorno ai singoli frutti per ricavare dei cubetti.
(a piacere potete usare dei tagliabiscotti di forme diverse)

