



Aspic di frutta - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Dessert - vino moscato - gelatina

Da [Alice.tv](#)

Ingredienti:

300 gr fragole (sostituibili con uva e prugne)
1 melone
2 pesche gialle
1 banana
4 arance a polpa chiara
buccia di limone
60 gr zucchero
40 gr gelatina in fogli
vino moscato

Far ammorbidire i fogli di gelatina in una terrina piena di acqua fredda per 10 minuti.

Spremere 3 arance e filtrarne il succo.

Mettere sul fuoco una casseruola con 5 cucchiaini di acqua, unire i fogli di gelatina strizzati e farli sciogliere a fuoco basso, mescolando.

Togliere il recipiente dal fuoco, unire il succo delle arance e lo zucchero, passare il liquido attraverso un colino a maglie fitte e raccoglierlo in un recipiente graduato.

Misurare il liquido ottenuto e aggiungere il vino fino ad arrivare ad 1 litro. Lasciar raffreddare la gelatina finché avrà la densità dell'olio.

Versare ¼ di gelatina sul fondo di uno stampo ad anello di 20 cm e mettere lo stampo in freezer per qualche minuto finché la gelatina sarà rappresa.

Tagliare a filini la scorza del limone ben lavato, sbucciare la frutta e pulire le fragole, tagliare a fette la banana, a spicchi le pesche, a rondelle l'arancia.

Togliere lo stampo dal freezer e sistemare sulla gelatina tutta la frutta e le scorzette.

Versare la gelatina rimasta fino a riempire lo stampo, coprendo bene tutto.

Scuotere lo stampo per eliminare vuoti d'aria e lasciare 4 ore in frigo.

Prima di sformare l'aspic sul piatto immergere lo stampo per 30 secondi in acqua calda.