

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Alcoolico alle more

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 24 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



PISTACCHI

BISCOTTI

SCORZETTE DI ARANCIA CANDITA

coperte con cioccolato -

PREPARAZIONE

- 1 Cospargete le more con 1 cucchiaio di zucchero e lasciate macerare in frigo per tutta la notte.



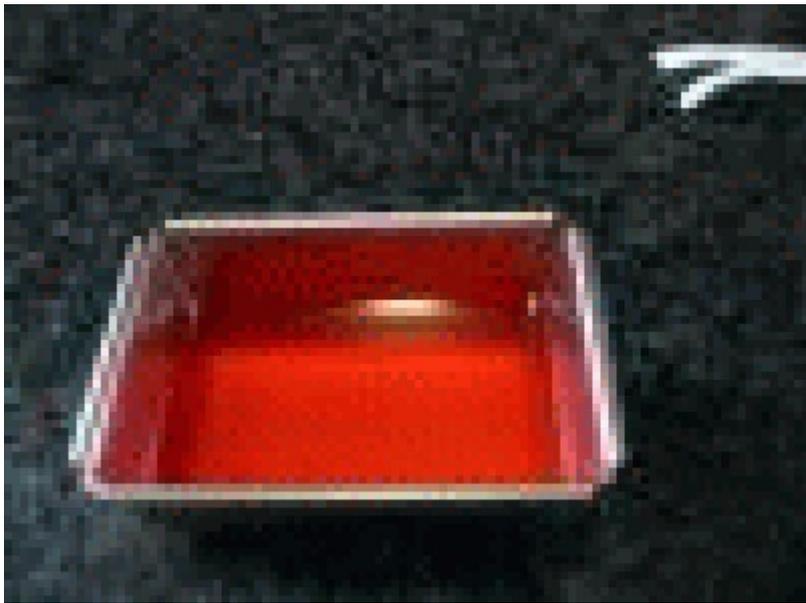
- 2 Preparate uno sciroppo con due cucchiari di zucchero e meno di mezzo bicchiere d'acqua, fate bollire e addensare una decina di minuti.
Lasciate intiepidire il contempo e scioglietavi all'interno un foglio di gelatina preventivamente ammorbidita in acqua.



3 Aromatizzate la miscela con rum bianco e sciroppo di mandarino



- 4 Miscelate per bene,mettete tutto in uno stampo,e lasciate riposare ed addensare tutta la notte.



- 5 L'indomani preparate una crema bianca aromatizzata: amalgamare l'uovo con 2 cucchiari di zucchero e 1 di farina, quando saranno ben amalgamati unite il latte, trasferite il composto su fiamma bassa, aggiungete la scorza di limone, e fate addensare, mescolando spesso.



- 6 Montate la panna fresca e unite 2 cucchiai abbondanti di crema e 3 di panna montata ferma.

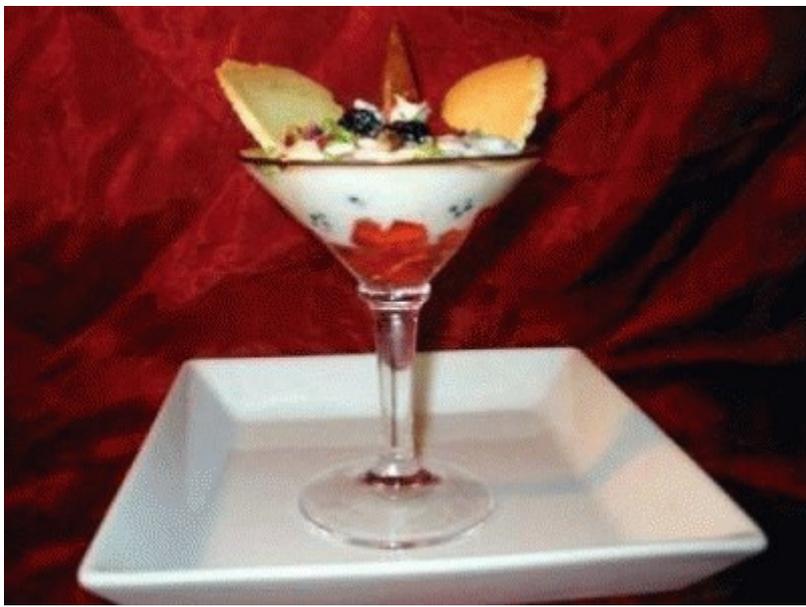


- 7 Unite le more,tenendone qualcuna per quarnire.



- 8 Componete il dolce in un bicchiere da martini mettendo sul fondo alcuni cubetti di gelatina,poi la crema con le more,infine guarnite la superficie con pistacchio fresco sbiciolato,qualche mora,un cubetto di gelatina un biscottino croccante e una buccia d'arancio candita e coperta a metà di cioccolato.





Se non trovate le more selvatiche potete usare i gelsi

NOTE