

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Aspic di fragole al maraschino con salsa di kiwi e menta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [4 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 2 ORE 20 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

KARKADÈ 2 bustine

MARASCHINO 4 cucchiaini da tavola

GELATINA IN FOGLI 12

FRAGOLE 400 gr

MENTA qualche foglia -

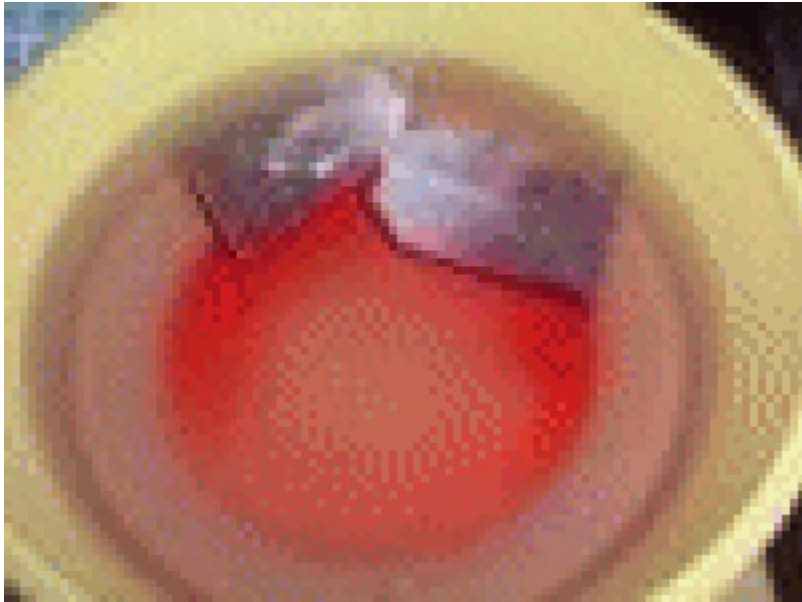
KIWI 2

ZUCCHERO SEMOLATO 2 cucchiaini da
tavola

ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO 4
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Fate bollire 500 ml di acqua, unite le due bustine di karkadè e fate raffreddare.

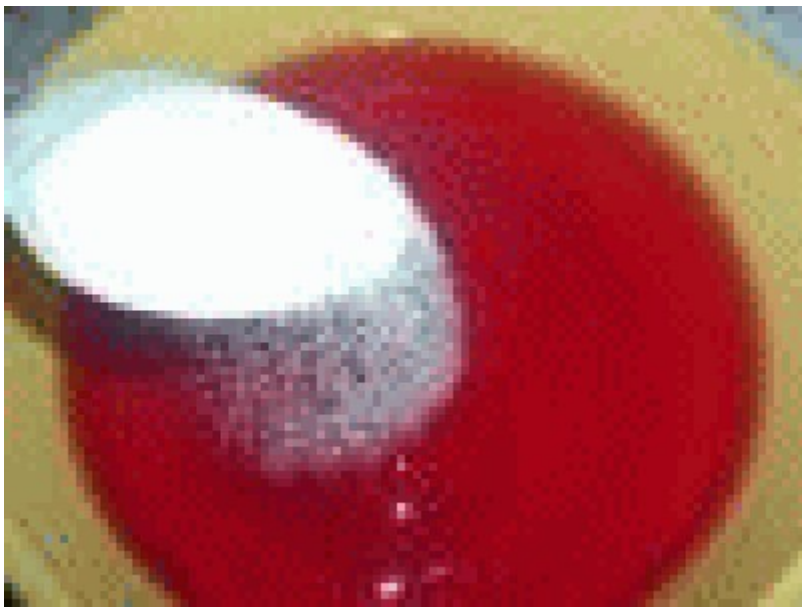


2 Fate ammolare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Scolatela e scioglietela nel maraschino caldo.



3 Zuccherate il karkadè con lo zucchero semolato.



4 Unite il maraschino e mescolare.

Versate 1 cucchiaio di karkadè sul fondo dei 4 stampini e fate raffreddare in frigo per 10 minuti.



5 Tagliare le fragole a fettine.

Disponete le fette di fragole negli stampini e riempite con il karkadè.



6 Mettete in frigo per 2 ore.

Nel frattempo nel frullatore frullare i kiwi con lo zucchero a velo e la menta.



7 Disponete nei piatto 1 aspic con la purea di kiwi.

