

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Aspic di frutta al moscato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

MACEDONIA MISTA
MOSCATO 750 ml
GELATINA IN FOGLI fogli - 6
ZUCCHERO 160 gr
FRAGOLE 12
ALBUME 1

PREPARAZIONE

1 Mettiamo a bagno la gelatina in acqua fredda.

Mettiamo il vino e lo zucchero in una casseruola e facciamolo scaldare a fuoco molto basso, senza farlo bollire. Mescoliamo per fare sciogliere lo zucchero. Spegniamo e uniamo la gelatina strizzata.

Amalgamiamola bene e disponiamo un po' di liquido sul fondo di 6 bicchieri.

Mettiamoli in frigorifero a rapprendere un po', uniamo la macedonia e ricopriamo di gelatina. Lasciamo in frigorifero per almeno 3 ore.

Al momento di servire prepariamo la frutta brinata: immergiamo le fragole nell'albume e poi passiamole nello zucchero; disponiamole sulle coppe e serviamo.