

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata fredda di ciliegie in gelatina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### PER LA BASE

300 g di biscotti secchi ai cereali

150 g di burro.

### PER LA FARCITURA

250 ml di panna da montare già zuccherata

1 yogurt alle ciliegie (o naturale)

3 fogli di colla di pesce

2 cucchiaini di brandy.

### PER LA GELATINA

500 g di ciliegie

6 fogli di colla di pesce

200 g di zucchero

250 g d'acqua

1 bicchierino di brandy.

# PREPARAZIONE

- 1 Sbriciolare i biscotti, sciogliere il burro, mescolare bene insieme i due ingredienti fino ad avere un composto amalgamato.



- 2 Foderare con il composto, sia la base che il bordo, per un'altezza di circa 3-4 cm di una tortiera del diametro di cm 24 pressando bene il composto con un cucchiaio e mettere in frigorifero.



- 3 Prendere le ciliegie e snocciolarle con l'apposito attrezzo, direttamente in un tegame così da non perdere l'eventuale succo, aggiungere lo zucchero e l'acqua e cuocere per circa 10-12 minuti.







4 Filtrare il succo e mettere da parte le ciliegie.



- 5 Per la farcia: mettere ad ammolare in acqua fredda i tre fogli di colla di pesce e montare la panna.



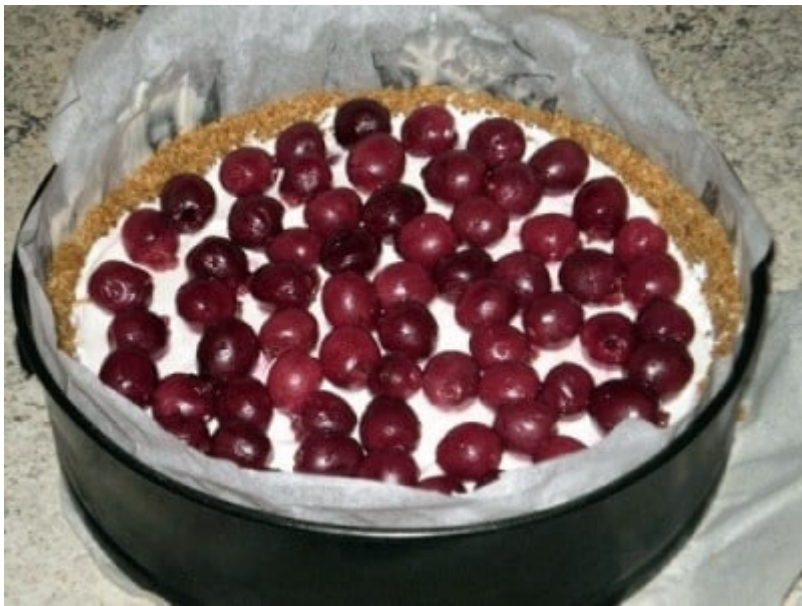
- 6 Sciogliere la colla di pesce in un paio di cucchiari di brandy, scaldare un poco lo yogurt, quindi aggiungere la colla di pesce, mescolare bene e aggiungere la panna montata. Aggiungere qualche ciliegia cotta tagliata a metà.



- 7 Togliere dal frigorifero la base e farcirla con il composto.



- 8 Rimettere in frigorifero almeno 2 ore fino a che la farcia si sia indurita, quindi riprenderla e mettere sulla farcia le ciliegie cotte.



- 9 Nel frattempo, scaldare il liquido di cottura delle ciliegie, quando è caldo aggiungere il bicchierino di brandy, scioglierci dentro i fogli di colla di pesce precedentemente ammollati in acqua fredda, aspettare che la gelatina si raffreddi, quindi versarla sul dolce.



