

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelatina all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

GELATINA IN FOGLI 8 gr
SUCCO D'ARANCIA 250 ml
ZUCCHERO A VELO 100 gr
ACQUA 150 ml
SCORZA DI ARANCIA

La gelatina all'arancia, una preparazione semplicissima da servire sia come dolce completo che da utilizzare a completamento di torte o altri dolci.

Sarà sufficiente dell'ottimo succo d'arancia e dei fogli di gelatina, in un batter d'occhio il composto sarà pronto, abbiate solo la pazienza di farlo raffreddare e solidificare e potrete servire un dolce davvero fantastico e d'effetto.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete a bagno i fogli di gelatina in acqua fredda per 5 minuti circa.



- 2 Ricavate un po' di scorza dalle arance e spremetene il succo. Ricavate 250 ml del succo ricavato dalle arance e setacciatelo attraverso un colino a maglie finissime.





3 Unite al succo d'arancia filtrato lo zucchero a velo e fatelo sciogliere per bene, aggiungete anche la scorza d'arancia e mescolate.



4 Riscaldate l'acqua e quando sta per bollire toglietela dal fuoco e aggiungete i fogli di colla di pesce ben strizzati.



- 5 Quando la gelatina è ben sciolta, unite anche il composto a base di succo d'arancia e mescolate.



- 6** Dotatevi di uno stampo per budino da 18 cm e versatevi il composto appena ottenuto. Riponetelo in frigorifero per almeno 5 ore, ma meglio per una notte intera.



- 7** Una volta ben rassodata, per rimuovere la gelatina dallo stampo, passate velocemente lo stampo in acqua calda, quindi capovolgetelo su di un vassoio e smodellate la gelatina.



8 Servite la gelatina sul vassoio da portata.

