

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelatina di base

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 175 gr di zucchero
- 15 gr di colla di pesce
- 5 cl di vino bianco
- il succo di un limone
- la scorza di ½ limone
- 1 albume d'uovo
- ½ lt di acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Immergere i fogli di colla di pesce dentro ½ litro di acqua calda e lasciare che si sciolgano completamente. Appena sciolti, unire al composto lo zucchero, il succo di limone e la sua scorza, affettata sottilmente, e portare ad ebollizione. Coprire il recipiente, spegnere il fuoco e lasciare in infusione per circa 10 minuti i vari ingredienti. Separatamente, intanto, montare gli albumi, insieme al vino bianco. Rimettere il recipiente al fuoco e portare ad ebollizione il composto, lasciandovelo per circa 10 minuti senza che però abbia a raggiungere un'eccessiva temperatura, e badando che la cottura avvenga per qualche

minuto. Trascorso il tempo, toglierlo dal fuoco e lasciarlo riposare per qualche minuto. Passarlo quindi attraverso un panno, precedentemente strizzato in acqua fresca, badando che il liquido ottenuto abbia ad essere trasparente. Quando sia pronta, versare la gelatina in uno stampo e farla consolidare in luogo fresco.