

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Aspic di frutta al moscato

di: *grilloand*

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. Spegliamo 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.