

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Aspic di frutta

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

Il succo di 10 arance  
10 fogli di colla di pesce  
la scorza di un limone  
300 g di zucchero  
300 g di zucchero  
300 g di ananas fresco  
3 banane  
2 pesche  
100 g di lamponi.

### PREPARAZIONE

- 1 Far bollire per 5 minuti 250 g di acqua con lo zucchero e la scorza di limone; in questo sciroppo sciogliete i fogli di colla di pesce tenuti 10 minuti in acqua fredda, scolati e ben strizzati. Far raffreddare, unire il succo delle arance. Passare al colino fine; mettere sul ghiaccio e mescolare senza interruzione finchè starà per rapprendersi. Versare in uno stampo a ciambella, nel quale saranno già stati messi i frutti (ananas, pesche, banane..)

tagliati a spicchi e i lamponi. Tenere in ghiaccio almeno per quattro ore. Al momento di servire immergere il fondo dello stampo in acqua tiepida; sformare su un piatto di portata rotondo ben freddo.