

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Spuma di arance

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 1/2 litro di spremuta d'arance
- 10 fogli di colla di pesce da 25 g
- 500 g di panna montata
- 4 uova
- 200 g di zucchero.

### PREPARAZIONE

- 1 In un recipiente montare i tuorli con lo zucchero, quando saranno diventati gonfi e spumosi aggiungere la spremuta d'arancia, dove avrete precedentemente ammollato e sciolto bene la colla di pesce, fatto ciò aggiungere delicatamente la panna montata, ed infine gli albumi montati a neve mescolando sempre dal basso verso l'alto, versare in uno stampo per budini e riporre in frigo per almeno 8 ore. Versare in un piatto da portata, guarnire con fette d'arancia e panna montata.