

MOUSSE ALLA FRUTTA

Ingredienti per 6 persone:

- due fogli di colla di pesce,
- 100 g di uva sultanina,
- 100 g di ciliegie candite,
- 50 g di cedro candito,
- rum,
- un litro di latte,
- 250 g di zucchero,
- una fialetta di essenza di vaniglia,
- sei tuorli,
- 100 g di farina,
- una pera,
- una pesca,
- dieci ciliege,
- un'albicocca,
- una prugna.

Fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fedda.

Mettete l'uvetta ed i canditi tagliati a dadini a macerare nel rum.

Portate ad ebollizione, in una casseruola, il latte con lo zucchero e la vaniglia.

Mettete i tuorli in una terrina frullandoli insieme alla farina setacciata; quando avrete ottenuto una pastella omogenea diluitela con il latte caldo e riportate il tutto sul fuoco in una casseruola facendo cuocere finché il composto non accenna a bollire.

Toglietelo allora immediatamente dalla fiamma ed unitela alla colla di pesce ben strizzata mescolando finche non si sarà sciolta del tutto: lasciate raffreddare.

Intanto lavate, sbucciate, snocciolate e tagliate la frutta in minuscoli pezzi, quindi incorporatela al composto unitamente alla frutta candita e all'uvetta, sgocciolate dal liquore.

Rimestate a lungo fino a che gli ingredienti saranno ben amalgamati, poi rovesciate il composto in uno stampo da savarin , precedentemente bagnato.

Pareggiate la superficie con il dorso di un cucchiaio e lasciate in frigorifero per 3 ore.

Quindi capovolgete su un piatto lo stampo che avrete immerso qualche istante in acqua bollente e asciugato: estraete il dolce e servite.