

ASPIC DOLCE AI LAMPONI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di spicchi di pompelmo piccoli spellati
- 150 g di lamponi
- 25 cl di succo d'ananas
- 200 g di polpa d'ananas
- 30 g di zucchero
- 1 cucchiaio di Cointreau
- 3 fogli di colla di pesce

Scaldare il succo di ananas, unirvi la colla di pesce (prima ammollata in acqua calda e strizzata) e farla sciogliere, unire il liquore e lasciare addensare la gelatina in frigo.

Preparare l'aspic alternando la gelatina alla frutta e mettere in frigo per 4 ore.