

Gelatine di frutta

Ecco come preparare in casa le gelatine di frutta, utilizzando solo frutta matura, zucchero e gelatina.



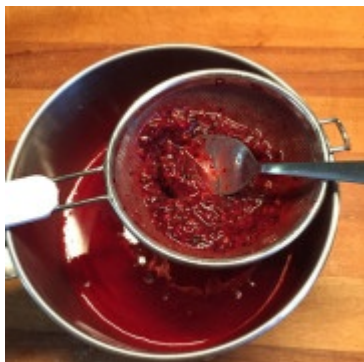
Ingredienti:

- 200 gr di frutta matura, pulita e sbucciata (io ho usato frutti di bosco misti)
- 150 gr zucchero semolato
- il succo di un limone (oppure due limoni se vi piacciono più aspre)
- 10 fogli di colla di pesce (20 gr) in sostituzione, 5gr di agar-agar in polvere

Ammollare la colla di pesce in una ciotola di acqua fredda per circa 10 minuti. Se si utilizza l'agar-agar in polvere questo passaggio non è necessario, e la gelatina andrà aggiunta alla frutta direttamente dopo la bollitura.



Nel frattempo lavare e sbucciare la frutta, frullarla insieme allo zucchero e al succo di limone fino a ridurla a crema e, nel caso contenga semini (per esempio le fragole), passarla al colino. Io ho utilizzato i frutti di bosco surgelati, quindi ho dovuto passarli perchè contengono un bel po' di semi (soprattutto la mora).



Nel caso la frutta risultasse ancora un po' troppo densa, aggiungere qualche cucchiaino di acqua (deve essere liquida come un succo di frutta polposo).

Porre in una casseruola sul fuoco a fiamma bassa e portare ad ebollizione. Bollire per 3 minuti mescolando spesso.

Scolare la colla di pesce dall'acqua e strizzarla un poco tra le mani, poi unire alla purea di frutta e mescolare finchè non è completamente dissolta.



Versare negli stampini di silicone per cioccolatini facendo attenzione a non fare fuoriuscire il liquido; può essere utile aiutarsi con un bicchiere con beccuccio o con un mestolino molto piccolo.



Una volta terminato il liquido, trasferire molto delicatamente gli stampi su un vassoio (a ben pensarci, sarebbe meglio farlo ancora prima di versare la frutta, non come ho fatto io!)

Rassodare in frigorifero per almeno 7/8 ore.

Per staccare le gelatine, è meglio passare la punta di uno stuzzicadente lungo tutto il bordo dello stampino (tra silicone e frutta), per separare la parte superiore, che altrimenti rimane attaccata e tende a strapparsi, poi premere con decisione sul fondo per espellerla.

Conservare in frigorifero in un barattolo di vetro a tenuta ermetica.

Si possono gustare naturali, oppure rotolarle nello zucchero semolato o a velo.

Meglio farlo poco prima di servirle, poiché lo zucchero tende ad assorbire umidità.

Se invece avete voglia di sperimentare, potete provare lo **Zucchero Bucaneve**, uno zucchero "impermeabile" utile proprio a questo scopo. Si acquista online oppure trovate **QUI** la ricetta per come prepararlo.