



Gelatina di mandarini o di arance - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

dolce - piccole dolcezze - agrumi

Ingredienti:

750 cc. di succo di mandarini o arance

250 cc. di acqua

350 g. di zucchero

40 g. di colla di pesce

4 cucchiaini di rum

Sciogliere sul fuoco lo zucchero in acqua. Lasciare raffreddare. Mettere la colla di pesce a bagno in acqua. Appena si ammorbidisce, strizzarla ed aggiungerla allo sciroppo ancora caldo ed al succo di frutta. Versare negli stampini e lasciare raffreddare in frigo per almeno 4 o 5 ore.

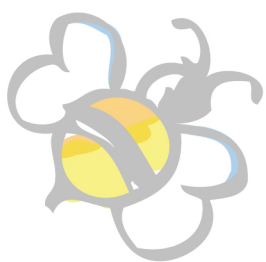


Non usate gli stampini, togliere le gelatine è un problema. Meglio stendere il composto ancora liquido in una pirofila e appena raddensa tagliarlo a quadrotti o a losanghe che potrete rotolare nello zucchero ripetendo l'operazione 4 o 5 volte e conservare in frigo fino al momento di servire. La copertura di zucchero non tiene a temperatura ambiente.



Gelatina di limoni.

eCucinando.it



eCucinando.it