

Gelatina al mandarino - Preparazioni base



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione



5 min

Tempo di cottura



10 min

Calorie a porzione



65 kcal



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

320 g di Zucchero semolato

80 g di Amido di mais (maizena)

80 g di Pane pugliese raffermo a fette

80 g di Marmellata di mandarini

Preparazione

- Per una torta media iniziate a scaldare in un pentolino 150 ml di acqua, insieme allo zucchero.
- Sciogliete l'amido di mais in 50 ml di acqua fredda e versatelo lentamente nel pentolino (in questo modo l'amido non si raggrumerà ma rimarrà sciolto).
- Fate cuocere in modo che si addensino, sempre mescolando, fino a formare una gelatina.
- Togliete dal fuoco e unite la marmellata di mandarini, girando bene perché si scioglia.
- Fatela intiepidire e poi versatela sul dolce, livellando con una spatola. Rimettete la torta in frigo e poi, quando si sarà addensata, servitela oppure decoratela a vostro piacimento.



- Se volete ottenere una gelatina liscia e trasparente, prima di aggiungerla scaldate la marmellata di mandarini e filtratela. Per avere un colore brillante, quando aggiungete la marmellata unite una puntina di colorante alimentare color giallo-arancio, facendolo sciogliere perfettamente.