

## Aspic di frutta - Dolci al cucchiaino



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione  
20 min



Tempo di cottura  
6 h e 30 min



Calorie a porzione  
405 kcal



### Ingredienti

**DOSI PER  
4 porzioni**

8 Mele

8 Pesche

800 g di Fragole

4 Banane

24 fogli di Gelatina

400 g di Zucchero semolato

320 cl di Spumante

800 ml di Acqua

Menta fresca

### Preparazione

- Lasciate a bagno la gelatina in acqua fredda per 10 minuti circa.



- Sbucciate le banane, le mele e tagliatele a fette, sbucciate anche le pesche e riducetele a pezzetti, infine mondate le fragole e affettate anche queste.
- Versate lo spumante e l'acqua in un pentolino, fatevi sciogliere lo zucchero e portate il tutto dolcemente a ebollizione.
- Spegnete la fiamma e aggiungete la gelatina strizzata, mescolando bene con un cucchiaino per farla sciogliere.
- Una volta tiepido, versate il composto gelatinoso sul fondo di uno stampo da budino creando un leggero strato e lasciatelo raffreddare in frigo per 30 minuti.
- Trascorso il tempo indicato, sistemate la frutta nello stampo a piacere e copritela con la restante gelatina. Livellate perfettamente e rimettete lo stampo in frigo per 6 ore.
- Al momento di sformare la gelatina, immergete brevemente la base dello stampo in acqua calda, asciugatelo e rovesciatelo sul piatto da portata: così potrete sfilare lo stampo facilmente.
- Decorate con qualche foglia di menta fresca e servite subito.