

STELLA DI NATALE AI CRAMBERRIES

Per un dolce...Buon Natale!

Ingredienti:

450 g di frutti di bosco piccoli invernali
4 arance non trattate
400 g di ananas in scatola, sgocciolato
250 g di zucchero
25 g di gelatina in fogli

Preparazione:

Ammorbidire la gelatina in una ciotolina di acqua fredda in uno stampo da 1,5 litri a forma di stella di Natale e trasferire in freezer a raffreddare. Mettere da parte un'arancia, sbuciarne 3 e trasferirne tutte e 4 nel bicchiere di un mixer con lama metallica. Unire i cranberries lavati, sgocciolati e tamponati con la carta assorbente da cucina. Azionare brevemente l'apparecchio, facendo attenzione a lasciare la frutta a pezzetti. Tritare finemente l'ananas e unirlo alla frutta sminuzzata con lo zucchero.



Trasferire la frutta in un colino ed estrarre tutto il succo. Riscaldare un po' di succo filtrato per sciogliere la gelatina sgocciolata e strizzata, poi unirlo al resto del succo. Versare poco liquido sul fondo dello stampo freddo e mettere in frigo a rassodare per 15-20 minuti. Mescolare la frutta al resto del succo gelatinato, versarla nello stampo e trasferire in frigo per alcune ore.

Per sformare il dolce, immergere il fondo dello stampo per pochi secondi in acqua molto calda e rovesciarlo velocemente su un piatto. Decorare a piacere con Sigarette e Ventagli Millefoglie Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.donnamoderna.it>