

# Aspic Dolce Ai Lamponi

Scaldare il succo di ananas, unirvi la colla di pesce (prima ammollata in acqua calda e strizzata) e farla sciogliere, unire il liquore e lasciare addensare la gelatina in frigo. Preparare l'aspic alternando la gelatina alla frutta e mettere in frigo per 4 ore.

## Ingredienti

150 G Spicchi Di Pompelmo Piccoli Spellati

150 G Lamponi

25 Cl Succo D'ananas

200 G Polpa D'ananas

30 G Zucchero

1 Cucchiaio Cointreau

3 Fogli Colla Di Pesce

## Note

Preparazione: 45 minuti.