

Crema Di Cedro Con Frutta

Fate caramellare lo zucchero in una piccola casseruola con 1/5 del succo di cedro, dopodich? allungatelo con il restante succo. Sciogliete la gelatina, ammorbidita in abbondante acqua e strizzata, nel composto caldo e aggiungete lo yogurth. Lasciate raffreddare e, qualche istante prima che il composto si rapprenda, incorporatevi la panna montata. Disponete la frutta nei bicchieri, bagnatela con il distillato di lamponi, copritela con la crema e fate rassodare in frigorifero per due ore. Se volete, potete decorare la preparazione con panna e fettine di cedro.

Ingredienti

120 G Zucchero
8 Cl Succo Di Cedro
3 Fogli Gelatina
175 G Yogurth
15 Cl Panna Montata
350 G Frutta Fresca Tagliata A Tocchetti
2 Cl Distillato Di Lamponi

Note

Preparazione: 35 minuti.