



CREMOSO DI LAMPONI

Ingredienti

- Purea di Lamponi setacciata gr. 200 (100+100)
- Tuorli d'uovo gr.60
- Uova intere gr.70
- Zucchero gr.70
- Burro gr. 75
- Succo di limone gr.20
- Gelatina animale (colla di pesce) gr.6

Procedimento

- Mescolare 100 gr. di purea, i tuorli, le uova, lo zucchero e portare a primo bollore sul gas
- Unire la gelatina ammollata in acqua, aggiungere gli altri 100 gr. di purea, mixare con Minipimer
- Raffreddare a 35°, aggiungere il burro ed il succo e mixare
- Stabilizzare in frigo