

Tris di semifreddi alla frutta: fragola, ananas, kiwi (Dolci)



Preparazione

Prima di tutto mettete a mollo in acqua fredda la colla di pesce.

In questa ricetta dovete ogni volta dividere la vostra mente per tre. Prendete tre piccole boule e mettete dentro ognuna, il diverso tipo di frutta che avrete già lavato, mondato e tagliato a cubetti.

Dividete lo zucchero semolato in tre parti uguali (quindi 50 gr per frutto) e unitelo alla frutta a pezzi, poi spremete il succo di limone sulle fragole, il succo di lime sui kiwi e sull'ananas e a quest'ultimi aggiungete anche la buccia di mezzo lime.

Con un minipimer frullate per bene ognuno dei frutti e teneteli sempre in contenitori separati.

Ora fate scaldare in un pentolino il latte finchè non diventa tiepido e uniteci la colla di pesce e la buccia del limone.

Montate la panna unendovi lo zucchero a velo.

Ora facciamo le marmellatine che staranno sulla punta dei semifreddi.

Frullate i 50gr di ogni frutto con i 50 gr di zucchero, fate scaldare il frullato in un tegamino e fatevi sciogliere 3 gr di colla di pesce per ogni frutto. Poi mettete da parte e fate raffreddare.

Ora con l'aiuto di una piccola frusta, in tre boule differenti dovremo unire un terzo del latte ad ogni frullato di frutta e poi lentamente senza smontarla, uniamo un terzo della panna montata fino ad ottenere un composto omogeneo.

Ora decidete in che contenitore far prendere forma ai vostri semifreddi. Io ho scelto dei bicchieri non troppo grandi.

Bagnate i vostri contenitori con acqua fredda, poi versate un piccolo strato di marmellatina e piano piano versateci sopra il composto con la panna del frutto corrispondente stando ben attenti a non mescolare.

Quando avrete riempito tutti i vostri contenitori e finito tutto il preparato, potete mettere in frigo a conservarsi e quando vorrete mangiarli freddi e solidi, lasciate teli per un 1h30

Informazioni

Preparazione 90 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Colla di pesce 12 grammi

Fragole 160 grammi

Kiwi 160 grammi

Ananas 160 grammi

Latte 250 millilitri

Panna per dolci 250 millilitri

Zucchero a velo 100 grammi

Zucchero 150 grammi (semolato)

Limone (succo di ½ limone (per le fragole))

Limone (buccia di limone (per il latte))

Lime (succo di ½ lime (per kiwi e ananas))

Lime (buccia grattugiata di ½ lime (per kiwi e ananas))

Fragole (50 grammi fragole (per la marmellatina))

Zucchero (50 grammi zucchero (per la

in freezer.

Consigli

Volete dare un tocco di estate al vostro tris di semifreddi? Potrete scegliere senz'ombra di dubbio lamponi, mirtilli, ribes, more o uva spina.

Curiosità

Il dolce semifreddo era già noto sin dagli Antichi Egizi, diffondendosi poi nell'Antica Grecia e quindi nell'Antica Roma.

marmellatina))

Ananas (50 grammi ananas (per la marmellatina))

Zucchero (50 grammi zucchero (per la marmellatina))

Colla di pesce (6 grammi colla di pesce (per la marmellatina))

Kivi (50 grammi kiwi(per la marmellatina))