

Aspic di yogurt e fragole



Ingredienti

500 gr di yogurt bianco
12 gr di gelatina in fogli
7 cucchiaini di zucchero a velo
12 fragole grandi + 2 per la decorazione

Per la salsa

250 gr di fragole
4 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaio di succo di limone

Procedimento

Mettere in ammollo la gelatina in una tazza con dell'acqua fredda per 10 minuti. Nel frattempo, in una terrina unire lo yogurt e lo zucchero a velo mescolando con una frusta. Strizzare la gelatina e farla sciogliere a fuoco lento in un dito d'acqua. Unire la gelatina allo yogurt. Versare il composto in uno stampo da plumcake. A questo punto prendere le fragole precedentemente lavate e introdurre gli stuzzicadenti dalla parte più larga e immergerle in fila per due nello stampo. Coprire con della pellicola e riporre in frigorifero per almeno 5 ore in modo che l'aspic si addensi. Nel frattempo fare cuocere le fragole tagliate a pezzetti con il limone e lo zucchero. Il tempo di cottura è soggettivo a seconda che si voglia la salsa più o meno densa, ma da quando il composto bolle fare cuocere almeno 3-4 minuti. A cottura ultimata fare raffreddare e poi frullare il composto.