

BARATTOLINO GOLOSO CON GELATINA DI BACCHE ROSSE AL MARZEMINO, PANNA LIQUIDA E MERINGA

preparazione: 15 minuti

cottura: 60 minuti

difficoltà: media

Confezionate le meringhe seguendo la ricetta a pag. 109.

Preparate la gelatina di frutti di bosco: mondate e lavate i frutti di bosco e trasferitene un quarto in un tegame con il vino, 150 g di zucchero e il succo di limone. Mescolate bene e portate il composto a bollore, quindi togliete il tegame dal fuoco e passate il tutto al mixer, conservando qualche frutto rimasto intero. Lasciate raffreddare.

Montate la panna ma non del tutto, tenendola morbida, e unite il rimanente zucchero.

Versate la gelatina in quattro bicchieri, sistematevi sopra la panna e decorate con le meringhette spezzettate finemente e frutti di bosco freschi. Servite subito.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g di frutti di bosco freschi (more, lamponi, ribes rosso, mirtilli, fragole)
- 200 g di zucchero
- il succo di 1/2 limone
- 2 dl di panna fresca
- 16 meringhette (vedi ricetta a pag. 109)
- 2 bicchieri di Merlara Marzemino Doc

VINO CONSIGLIATO

Merlara Marzemino Frizzante Doc

