

Fruttini di gelatina all'uva

Ingredienti per 6 persone:

300 gr.di zucchero + 2 cucchiari
6 fogli di gelatina
2 cucchiari di succo di limone
1 bustina vanillina
mezzo bicchiere di bitter
1 grappolino di uva nera
qualche rametto di menta

Preparazione

Ammollate la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Lavate bene l'uva, staccate gli acini ed asciugateli con cura. (Per realizzare questi fruttini di gelatina, scegliete dell'uva nera da tavola: che sia dolce, con la polpa carnosa ma dalla buccia tenera).

Ponete lo zucchero in un tegame con un bicchiere d'acqua e fatelo sciogliere portandolo lentamente a bollore e mescolate con un cucchiario di legno finché lo zucchero si sarà completamente sciolto. Aggiungete allo sciroppo la vanillina, la gelatina ben strizzate e il succo di limone.

Riportate a bollore mescolando, quindi spegnete la fiamma e unite alla gelatina sciroppata il bitter.

Lasciate intiepidire il tutto e versate lo sciroppo in pirottini di carta metallizzata, posti su un vassoio, riempiendoli solo per metà. Trasferite il vassoio con i pirottini nel frigorifero e fate raffreddare la gelatina per 5 minuti poi estraete il vassoio. Sistemate sopra al liquido, in parte rappreso in ogni pirottino, un acino d'uva quindi riempiteli del tutto con il resto della gelatina.

Mettete il vassoio nuovamente in frigorifero per almeno 2 ore in modo che la gelatina si consolidi definitivamente. Sformate i fruttini di gelatina e sistemateli sul piatto da portata, serviteli dopo averli cosparsi dello zucchero rimasto e guarniti con i rametti di menta