

Συνταγές για όλη την οικογένεια...

από το Σερφ Ανδρέα Λαγό

Ιδέες για γλυκό!

2. Ζελέ πορτοκάλι με κομμάτια φράουλας μέσα σε πορτοκάλι

ΥΛΙΚΑ (για 4-9 άτομα)

10 πορτοκάλια κομμένα στη μέση
750γρ. χυμό πορτοκάλι
12 φύλλα ζελατίνης
200γρ. φράουλες ψιλοκομμένες

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Στύβουμε τα πορτοκάλια και στη συνέχεια βγάζουμε προσεχτικά όλη τη σάρκα με τη βοήθεια ενός κουταλιού έτσι ώστε να μείνει μόνο η φλούδα.

Ζυγίζουμε το χυμό που στύψαμε και συμπληρώνουμε με χυμό μέχρι να φτάσουμε τα 750γρ. Μουλιάζουμε τη ζελατίνη σε κρύο νερό για να μαλακώσει και την κρατάμε στην άκρη. Βάζουμε τα 250γρ. χυμό μέσα σε μια κατσαρόλα και τα ζεσταίνουμε αρκετά. Κατεβάζουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τις μαλακωμένες ζελατίνες και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσουν. Τέλος προσθέτουμε τον υπόλοιπο χυμό, ανακατεύουμε και βάζουμε το ζελέ για 30 λεπτά στο ψυγείο.

Τοποθετούμε τις κούπες από το πορτοκάλι μέσα σε ένα ταψί και μοιράζουμε μέσα σε αυτές τις ψιλοκομμένες φράουλες. Τέλος γεμίζουμε τις κούπες με το ζελέ και τα βάζουμε στο ψυγείο για 3 ώρες περίπου μέχρι να σφίξει εντελώς το ζελέ. Βγάζουμε από το ψυγείο, κόβουμε τις κούπες στη μέση και σερβίρουμε.



andreas
lagos