



Aspic de framboises

1 heure 

1-2 

6 

2h 30 min 

Ingrédients

300 g de framboises, 30 g de Frollini Schär, 700 ml de jus de framboises ou de fruits des bois non sucré, 15 g de gélatine en feuilles, 1 cuillère de sucre

Préparation

placer le moule à aspic (un moule à entremet convient également) dans le freezer. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau. Entre-temps verser le jus de framboises dans une casserole, ajouter le sucre et faire chauffer à feu doux pendant environ 3-4 minutes. Ensuite retirer du feu, laisser tiédir, ajouter la colle de poisson bien égouttée et fouetter au batteur électrique pendant environ 1 minute. Retirer le moule du freezer et y verser 2/3 de gélatine, mettre les framboises au milieu, et remettre au freezer pendant environ 25-30 minutes. Une fois le temps écoulé, ajouter la gélatine restante et les biscuits émiettés très finement (presque en poudre) à l'avance. Remettre au freezer pendant environ 2 heures. Avant de servir, plonger un instant le moule dans l'eau tiède et retourner sur un plat.



L'astuce d'Oscar

Décorez de crème à la vanille à volonté et feuilles de menthe.

