

Mousse di fragole

Ingredienti

500 gr. di fragole

200 gr. zucchero

5 dl. di panna fresca

9 gr. di colla di pesce

1 bustina di vanillina

1 bicchiere di brandy o altro liquore

Un cucchiaio di kirsch

Mettere a bagno la colla in acqua fredda per 15 minuti. Pulire le fragole, lavarle immergendole nel brandy e tagliarle a pezzi. Quando è molle strizzarla e farla sciogliere in un pentolino antiaderente aggiungendo 1 cucchiaio di acqua a fuoco lentissimo finché non si ottiene un composto fluido. Frullare nel mixer le fragole con lo zucchero, unire la colla di pesce e la vanillina. Trasferire il composto in una capace ciotola. Montare molto bene la panna fresca e unirla al composto, assieme al kirsch, mescolando delicatamente per amalgamare il tutto con movimenti dal basso verso l'alto. Travasare la mousse in uno stampo rivestito di pellicola e mettere in frigorifero per almeno sei ore. Prima di servirla, rovesciarla su un piatto da portata e decorarla a piacere. Si può anche congelare.