



Aria del Renon

con il succo di mela Pinova



Ricetta per 6 porzioni

Ingredienti:

4 fogli di gelatina
4 tuorli
4 albumi
125 gr di burro
1 limone
250 ml di succo di mela di montagna Pinova
1 bustina di zucchero vanigliato
1 mela
2 cucchiaini di zucchero a velo
cannella

Preparazione:

Mettere in ammollo per 10 minuti in acqua fredda la gelatina. Sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una schiuma spumosa. Aggiungere il succo di limone. Riscaldare leggermente il succo di mela di montagna e scioglierci dentro la gelatina ben strizzata. Lasciare raffreddare il succo e poi aggiungerlo alla crema di uova. Mettere in frigo fino a che la crema si rapprende un po'. Può durare anche più di 30 minuti. Sbattere a neve gli albumi con lo zucchero vanigliato e amalgamarli delicatamente alla crema preparata precedentemente. Versare il composto così ottenuto (Aria del Renon) in coppette o bicchierini da dessert e porli per almeno un'ora in frigo, perché il dessert va servito molto freddo. Sbucciare la mela, e tagliarla a pezzettini. Sciogliere lo zucchero a velo in una padella e lasciare caramellare. Sfumare con un goccio di succo di mela di montagna e far cuocere per un altro minuto. Aggiungere i pezzetti di mela, cospargere di cannella e lasciare cuocere con un coperchio a temperatura media per altri 5 minuti. Lasciare raffreddare il tutto e infine servire insieme all'aria del Renon.