

## Biancomangiare ai frutti di bosco



Esecuzione: Media

Preparazione: 40

Cottura: 15

Dosi per 6 persone

Scotta le mandorle per qualche istante in acqua bollente, sgocciolale, privale della pelle e passale al mixer. Fai ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda per 10; metti il latte e le mandorle in un pentolino, porta a leggera ebollizione, togli dal fuoco e lascia in infusione per 15. Filtra il composto attraverso un telo umido, strizzalo bene ed elimina le mandorle residue. Fai scaldare il latte alle mandorle con 100 g di zucchero. mescola, togli dal fuoco e aggiungi la gelatina strizzata.

Versa il tutto in una ciotola, sistemala in una bacinella piena di acqua e ghiaccio, aromatizza con l'acqua di fiori d'arancio e mescola con una frusta finché il composto sarà freddo e inizierà a rassodarsi. Sbatti la panna fino a che sarà cremosa e incorporala la composto preparato. Distribuisci il tutto in 8 stampini leggermente unti con olio di mandorle e falli rassodare in frigo per 3 h. Immergi ogni stampino in acqua calda e sforna i biancomangiare su dei piattini. Lava e asciuga i frutti di bosco, mettine da parte qualcuno e frulla il resto con lo zucchero rimasto. Irrora il dessert con la salsina ottenuta e decora con i frutti di bosco interi.

## Ingredienti per 6 persone

- **Per i biancomangiare:**
- 150 g di mandorle dolci
- 10 g di gelatina in fogli
- 5 dl di latte
- 130 g di zucchero
- 2 cucchiaini di acqua di fiori di arancio
- 4 dl di panna fresca
- 2 cucchiai di olio di mandorle
- 1 cestino di frutti di bosco misti