

Gelatina de cava



Elementos del invento:

(para 2 copas de champán)

- 3 hojas de gelatina neutra
- 50 gr de agua
- 350 gr de cava
- 50 gr de azúcar glass

Elaboración de los elementos:

Remojar las hojas de gelatina en agua fría. Reservar.

Calentar a fuego lento el agua en un cazo junto con 50 gr de cava y el azúcar glass. Calentar hasta que se disuelva el azúcar. Retirar del fuego.

Ecurrir las hojas de gelatina y disolver en la preparación anterior.

Colar a otro recipiente y añadir el resto del cava.

Repartir en las copas o moldes elegidos y dejar refrigerar al menos 12 horas.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>