



Dessert froid – Fruits à la gelée d'amandes

27 c.c. = 1 dl.	4 pers.	10 pers.	24 pers.
feuilles de gélatine	2	5	12
tasse d'eau	1	2,5	6
tasse de jus de boîte	1	2,5	6
6 c.s. de lait condensé	6 c.s.	15 c.s.	36 c.s.
1 c.s. d'extrait d'amandes	1 c.s.	2,5 c.s.	6 c.s.
litchis + mandarines + mangue + étoiles	1 bt.	2,5 bt.	6 bt.

Faites dissoudre la gélatine dans l'eau et le jus de pêche et portez à ébullition en remuant constamment pour diluer les feuilles de gélatine.

Ajoutez le lait condensé et l'extrait d'amandes et remuez bien.

Répartissez sur tout le fond de grandes assiettes et laissez un peu prendre.

Décorez en arrangeant les fruits en forme de fleurs délicatement sur la sauce et laissez bien refroidir au frigo.