

GATA FLACA

Ingredienti per 2 persone

10-12 kiwi
3-4 cucchiari di zucchero
4-5 cucchiari di liquore STREGA
4 fogli di gelatina
100 gr di robiola
2 cucchiaini di zucchero a velo
un cucchiaio di pinoli



Immergere 4 fogli di gelatina in una ciotola di acqua. Sbucciare i kiwi e centrifugarli. Trasferire il succo in un pentolino e portare ad ebollizione eliminando con un cucchiaio la schiuma che si forma. Sciogliere nel succo 3-4 cucchiari di zucchero secondo il gusto e 4-5 cucchiari di liquore Strega. Strizzare i fogli di gelatina e scioglierli nel succo. Versare il composto in 2 stampini e fateli raffreddare. Far consolidare almeno 2 ore in frigo.

Lavorare la robiola con due cucchiaini di zucchero a velo e tostare i pinoli in un padellino antiaderente.

Liberare il budino dallo stampo ponendolo per qualche secondo in acqua tiepida ed aggiungete la robiola eventualmente posta in una siringa da decorazione e poi fate cadere a pioggia qualche pinolo tostato.