

## **Gelatina de cava y frutos rojos:**

Ingredientes (para 8 personas):

- 1 botella de cava de 750g (podemos sustituir el cava por zumo)
- 250g de azúcar ( fructosa para los diabéticos )
- 14 hojas de gelatina (seguir la proporción que indica en el paquete de la marca que utilizamos)
- Frutos rojos ( fresas, frambuesas, grosellas, cerezas...)



Preparación:

- Calentar (no mucho) una parte del cava con el azúcar
- Introducir en agua fría las hojas de gelatina y una vez hidratadas, añadir las al cava templado y batir a mano para que se deshagan
- Añadir el resto del cava y los frutos
- Colocar en una copa de postre, molde, flanera... y meter en la nevera para que solidifique (si lo habeis colocado en un molde, podeis pasarlo un momento por agua caliente para desmoldar fácilmente)