

## POSSET DE LLIMONA I FRUITES DEL BOSC I LIVANTO

🕒 15 min.

👤 Mitjana



### MATERIALS

#### CAFÈS

<STRONG>NESPRESSO</STRONG>  
RECOMANATS



### INGREDIENTS

Sis càpsules de Grand Cru *Livanto* (6 x 40 ml)

Per a la crema de llimona:

400 ml De Nata

150 ml De Suc De Llimona

160 g De Sucre

Quatre Làmines De Gelatina (8 g En Total)

Per a la cobertura de fruites del bosc:

250 g De Maduixes

125 g De Grosella

10 Móraes

50 g De Sucre

Dues Làmines De Gelatina (4 g En Total)

### INSPIRACIONS

### COM PREPARAR AQUESTA RECEPTE

- Submergeixi quatre làmines de gelatina en un bol i dos en un altre.
- Escalfi la nata fins que bulli i retiri-la del foc.
- Afegeixi les quatre làmines de gelatina prèviament escorregudes.
- Barregi el sucre i el suc de llimona, aboqui-hi la nata a sobre i torni-ho a barrejar.
- Distribueixi la mescla en sis gots per a postres, deixi que es refredi i posi els gots a la nevera tota la nit.
- Cogui les fruites del bosc en 10 ml d'aigua amb sucre durant 5 minuts i afegeixi-hi les dues làmines de gelatina prèviament escorregudes.
- Coli el suc amb un colador pressonant amb fermesa amb la part posterior d'una cullera.
- Deixi-ho refredar i afegeixi suaument el suc als gots de nata.
- Torni a posar-los a la nevera fins a l'hora de servir-los.
- Serveixi'ls amb un Grand Cru *Livanto* (40 ml).