

## GELATINA TRANSPARENTE DE FRUTAS

### Ingredientes:

- 6 Tazas de refresco de limón transparente (Sprite, 7 Up, etc)
- 5 Sobres de Grenetina (3 Cucharadas)
- 2 a 4 Cucharadas de azúcar (regular o de dieta)
- 500 gms de fresas
- 500 gms de uva verde
- 3 mangos
- un chorrillo de aceite vegetal para engrasar el molde

### Preparación:

1. Para quitarle el gas al refresco se puede mezclar con una cuchara o calentar en una ollita o se puede licuar con cuidado en la licuadora a velocidad baja para que no se te tire.
2. La grenetina se disuelve en 2 tazas de refresco hasta que esponje. Una vez que ya reposó y se humectó se derrite esta mezcla ya sea en el horno de microondas o en un sartén a lumbre bajita o baño maría. Debe quedar una mezcla transparente y sin grumos.
3. Se revuelve el refresco restante con la grenetina derretida. Se prueba de azúcar y en caso necesario se agrega la cantidad deseada.
4. El molde se engrasa con una servilleta mojada en un poco de aceite vegetal. Se le vacía una capa de 1 cm de gelatina y se refrigera. Una vez cuajada se acomodan frutas en forma decorativa y se cubren de grenetina. Se refrigera hasta que cuaje esta capa.
5. Se le agrega una capa de mangos rebanados en trozos pequeños. Se cubre de gelatina y se refrigera hasta solidificar.
6. Se acomoda la capa de fresas rebanadas y se cubre de gelatina. Se refrigera hasta solidificar.

7. Por último, se agrega la capa de uvas rebanadas y se cubre con la gelatina.
8. Se refrigera el molde varias horas o de preferencia toda la noche.
9. Para desmoldar hay que separar con mucho cuidado con la mano la gelatina del molde para permitir que entre aire. También ayuda sumergir un momento el molde en agua tibia para despegar la gelatina del molde. Se voltea sobre un platón y se sirve fría.

**Notas:**

Aunque parezca que el refresco es muy dulce, le ayuda mucho a mejorar el sabor el toque de azúcar extra para que contraste con lo ácido de las frutas. Las marcas de refresco varían mucho en lo dulce por eso te sugiero agregar el azúcar a tu gusto.

