



# Gelatina de préssec

## Ingredients (per a diverses racions)

1 llauna de conserva de préssec en almívar

Agar-agar en pols

Aigua

## Elaboració

1. Escorreu el préssec de la llauna i disposeu-lo en un recipient alt.
2. Tritureu-lo fins a aconseguir una crema.
3. Per cada 400 g de crema de préssec afegiu-hi 100 g d'aigua. Remeneu-ho.
4. Poseu la meitat del puré en un cassó. Afegiu-hi 3 grams d'agar-agar i, sense parar de remenar amb un batedor, feu-lo bullir.
5. Aparteu-ho del foc i afegiu-hi la meitat de la barreja restant. Remeneu-ho.
6. Disposeu-ho seguidament en motlles individuals o glaçoneres.
7. Guardeu-ho a la nevera fins que qualli.
8. Desemmotlleu-ne la quantitat que vulgueu i serviu-ho.