Mojito shots

ingredienti

50 ml di rum bianco - 3 anni
50 ml di succo di lime (circa 2 lime)
30 ml di acqua
6-8 foglie di menta
5 g di colla di pesce (2,5 fogli)
3 cucchiaini di zucchero di canna

circa 16 foglioline di menta piccole per decorare

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

2 min

RIPOSO

4 ore

TEMPO TOTALE

4 ore 12 min

16 pezzi circa

procedimento

In un bicchiere graduato, spremere i lime, fino alla quantità necessaria, filtrando il succo attraverso un colino a maglia fine. Unire due cucchiaini di zucchero e mescolare bene, quindi aggiungere la menta e premerla con delicatezza; unire il rum e mescolare.

In un piatto, ammollare la colla di pesce in acqua fredda. In una caraffa, disciogliere il cucchiaino di zucchero rimanente e portare ad ebollizione, in un pentolino o in forno a microonde. Incorporare subito la colla di pesce strizzata e mescolare fino a che non risulterà perfettamente disciolta.

Unire i due composti preparati, eliminando le foglie di menta, e mescolare con cura; posizionare in ogni cavità dello stampo una fogliolina piccola di menta e distribuire il composto ottenuto. Far raffreddare completamente e trasferire in frigorifero per almeno 4 ore. Sformare i Mojito shots e servire freddi.