

Recette du Cerveau en gelatin

Ingrédients :

2 170g de gélatine au melon d'eau ou à la pêche en boîte (ces saveurs ont la couleur la plus réaliste)

Une conserve de 266 ml de **lait écrémé concentré** (ne pas le remplacer par une autre sorte de lait)

Huile végétale (pour graisser le moule en plastique)

1 3/4 tasse d'eau bouillante

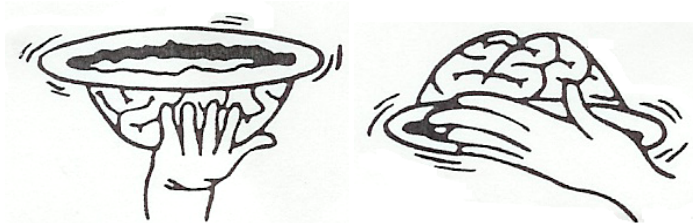
3/4 tasse d'eau froide

Recette :

1. Avant chaque utilisation, laver le moule à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
2. Graisser entièrement l'intérieur du moule en plastique avec un peu d'huile végétale. Retirer tout excédent d'huile à l'aide d'un papier absorbant.
3. Verser la gélatine aromatisée dans un saladier et ajouter l'eau bouillante. Mélanger jusqu'à dissolution complète.
4. Mélanger 3/4 tasse d'eau froide.
5. Incorporer le lait écrémé concentré. Remuer pendant 2 minutes. La coloration du cerveau dépend de l'arôme de la gélatine utilisée et de l'utilisation de colorant alimentaire vert.
6. Verser la préparation obtenue dans le moule et placer le tout au réfrigérateur une nuit entière.



Placer le moule dans un saladier au réfrigérateur afin d'obtenir un meilleur résultat. Ne pas oublier de placer un plat en-dessous! Transporter le cerveau dans son moule jusqu'au lieu de la démonstration.



Pour démouler le cerveau, secouer doucement le moule avec l'ouverture vers le haut avant de répéter la manipulation avec l'ouverture vers le bas. La gélatine devrait se démouler facilement.

