Ingredientes:

- 1/2 litro de leche
- 3 yemas de huevo
- 250 gramos de rebollones
- ramita de canela
- 100 gramos de azucar
- 3 hojas de gelatina
- frutas del bosque

Modo de preparación

Ponemos las hojas de gelatina en remojo en agua fria para hidratar. En un cazo, ponemos la leche con la canela, la piel de naranja y los rebollones limpios y cortados a trocitos y calentamos a fuego medio. Mientras tanto, en un bol amplio ponemos las yemas con el azucar y mezclamos bien con las varillas. Cuando la leche comience a hervir retiramos del fuego y quitaremos la piel de naranja y la canela, pasaremos los rebollones y la leche por la batidora, pasaremos por el fino y mezclaremos poco a poco con las yemas, sin dejar de dar vueltas con las varillas. Incorporaremos entonces las hojas de gelatina y mezclamos bien hasta su total disolución. Volvemos a colar y dejamos enfriar. Después lo pasamos al sifón de espumas de medio litro sin llegar a llenarlo totalmente y ponemos dos cargas de gas. Reservamos en el frigo tumbado. Antes de servir en copa o vaso probar siempre sobre un plato para asegurarnos que sale bien.