

DESSERT



Mousse di fragole express



Per 6 persone

300 g di fragole
400 g di formaggio fresco
(tipo mascarpone)
3 albumi
125 g di zucchero



• Preparazione : 15 min.

Asciugare delicatamente le fragole con carta assorbente umida, mondarle e introdurre nello spremi nettare-sugo. In una terrina, mescolare con la frusta la salsa con lo zucchero e il formaggio fresco. Montare gli albumi a neve e incorporarli delicatamente alla preparazione.

Suddividere la mousse in coppette e servire rapidamente.

Potete sostituire le fragole con lamponi o mirtilli.

Mousse al cioccolato bianco e frutto della passione



Per 6 persone

200 g di cioccolato bianco
5 frutti della passione
4 uova
125 g di panna
75 g di zucchero
foglie di menta



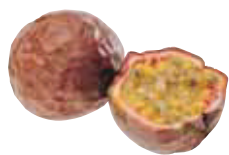
• Preparazione : 15 min. • Cottura : 5 min.

• Tempo di riposo: 4 ore.

Tagliare in due 4 frutti della passione, estrarne la polpa con un cucchiaino e introdurla nello spremi nettare-sugo. Far fondere il cioccolato bianco a bagnomaria. Fuori dal fuoco aggiungere 60 g di polpa di frutto della passione e 4 rossi d'uovo e mescolare bene. Incorporare la crema passata. Montare gli albumi a neve ferma e aggiungere 75 g di zucchero. Incorporare delicatamente gli albumi a neve zuccherati alla preparazione. Suddividere subito la mousse ottenuta in coppette e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.

Al momento di servire, suddividere la polpa di frutto rimanente in ogni coppetta e decorare con le foglie di menta.

Astuzia per la decorazione: spartire la polpa di frutto della passione (con i semi) tra 2 strati di mousse al cioccolato bianco.



Crema al mandarino e Earl Grey



Per 4 persone

10 mandarini
130 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
40 g di Maizena
2 tuorli d'uovo
10 cl di tè Earl Grey



- Preparazione : 15 min.
- Cottura : 10 min.
- Tempo di riposo: 4 ore.

Preparare una tazza di tè Earl Grey e lasciarlo raffreddare.

Sbucciare 4 mandarini, staccare gli spicchi, togliere la pelle e i semi. Porli in un piatto fondo, spolverarli con 20 g di zucchero e versare sopra 10 cl di tè. Lasciar marinare.

Nel frattempo, estrarre il succo dei mandarini rimanenti con lo spremiagrumi. In una pentola mescolare il succo dei mandarini, 20 cl di acqua, lo zucchero restante, lo zucchero vanigliato e portare a ebollizione.

Sciogliere la maizena in 5 cl di acqua fredda e aggiungerla allo sciroppo bollente. Far bollire ancora 1 minuto mescolando sempre. Fuori dal fuoco aggiungere i tuorli d'uovo e mescolare. Incorporare il succo lasciato macerare e gli spicchi di mandarino e mescolare delicatamente. Versare in coppette, lasciar raffreddare e porre in frigorifero per 4 ore.



Sorbetto al melone con salsa di kiwi



Per 6 persone

1 bel melone
5 cl di moscato
30 g di zucchero
1 lime
4 kiwi



- Preparazione : 15 min. + 25 min.
- Cottura : 5 min.

In una pentola, riscaldare lo zucchero con 30 cl di acqua. Spegnerne il fuoco non appena inizia il bollore e lasciar raffreddare. Tagliare il melone in due, togliere i semi e la buccia. Tagliarlo a pezzi e introdurlo nella centrifuga. Aggiungere il succo del lime, il moscato e lo sciroppo di zucchero. Versare questa preparazione in una sorbettiera e far rapprendere per circa 25 minuti.

Nel frattempo sbucciare i kiwi, tagliarli a pezzi e metterli nella centrifuga o nello spremi nettare-sugo. Al momento di servire, versare la salsa di kiwi nelle coppette e posarvi sopra due palline di gelato al melone.

Decorare eventualmente con frutti rossi e foglie di menta.

Sorbetto di mirtillo



Per circa 1 litro di sorbetto

600 g di mirtilli
50 g di zucchero



- Preparazione : 10 min. + 25 min.
- Cottura : 5 min.

In una pentola, far bollire 30 cl di acqua assieme allo zucchero per fare lo sciroppo, poi togliere dal fuoco. Lavare i mirtilli e metterli nello sciroppo ancora caldo. Passare tutto nello spremi nettare-sugo e far raffreddare. Versare in seguito in una sorbettiera e far rapprendere per circa 25 minuti.