

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Mousse al cioccolato bianco e menta

Strawberry · Monday, September 16th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 250gr cioccolato bianco
- 120gr latte
- 220gr panna fresca
- 2 foglie di colla di pesce
- 100gr frutti di bosco
- alcuni rametti di menta

Preparazione:

Ammorbidite i fogli di colla di pesce in acqua per 10 minuti e poi strizzateli. Tagliate a pezzi il cioccolato bianco e fatelo sciogliere a bagnomaria. Versate il latte in una casseruola, sminuzzateci alcune foglioline di menta e portate a ebollizione, unite i fogli di colla di pesce e fate sciogliere, schiacciandoli con un cucchiaino di legno, versate il composto in una ciotola, unite il cioccolato sciolto e amalgamate. Montate la panna e incorporatela al composto, mescolate delicatamente dal basso verso l'alto. Versate la mousse in bicchieri o in coppette e servite con qualche fogliolina di menta e alcuni frutti di bosco.

This entry was posted on Monday, September 16th, 2013 at 3:54 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.