

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Mousse di ananas

Strawberry · Friday, June 1st, 2012

### Ingredienti:(4 persone)

- 800gr polpa di ananas
- succo di un limone
- 200gr di zucchero
- 30gr gelatina
- uva sultanina
- 4 cucchiaini di marmellata di rose
- qualche fogliolina di menta

### Preparazione:

Frullate la polpa di ananas nel frullatore, mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda. Preparate uno sciroppo con acqua calda, zucchero e il succo del limone, aggiungete la gelatina sgocciolata e fatela sciogliere nello sciroppo, aggiungete la polpa di ananas e conservate in frigo fino a quando la mousse si rapprende, sistematala nelle coppette, guarnite con un cucchiaino di marmellata di rose al centro, qualche uva sultanina intorno e una foglia di menta per decorazione.

This entry was posted on Friday, June 1st, 2012 at 3:43 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

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.