

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Mousse di ananas

Strawberry · Friday, July 15th, 2011

### Ingredienti:(4 persone)

- 800gr polpa di ananas
- mezzo decilitro di succo di limone
- marmellata di rose
- 200gr di zucchero
- 30gr gelatina
- foglie di menta

### Preparazione:

Frullate la polpa di ananas nel frullatore. Preparate un sciroppo bollente con l'acqua, lo zucchero, il succo di limone. Fate sciogliere la gelatina in acqua fredda e aggiungetela allo sciroppo, mescolate e unite all'ananas frullata, conservate la mousse in frigorifero, quando la mousse è rappresa, disponetela nelle coppette, aggiungete la marmellata di rose, l'uva sultanina e delle foglioline di menta.

This entry was posted on Friday, July 15th, 2011 at 6:35 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.