

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mousse al mandarino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 5 cl d'acqua
- 50 g di zucchero
- 100 g di purea di mandarino
- 4 cl di panna liquida.

PREPARAZIONE

- 1 Raccogliere acqua e zucchero in una piccola casseruola e cuocerli sul fornello sino a ottenere uno sciroppo. Unirvi la purea di mandarino e quando la preparazione si sarà raffreddata incorporarvi delicatamente la panna dopo averla montata.
- 2 Disporre la preparazione nelle apposite formine e lasciarla nel freezer per 2-3 ore prima di servirla.