

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mousse di panpepato

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



## INGREDIENTI

- 50g di zucchero
- 50g di grappa di kirsch
- 150g di cioccolato fondente bianco
- 100g di biscotti di panpepato grattugiati
- 500g di panna
- 6 uova (2 rossi  
4 intere)
- 2 fogli di gelatina.

## PREPARAZIONE

**1** In bagnomaria caldo sbattere le uova con lo zucchero e lasciar raffreddare. Sciogliere la gelatina ammollata in acqua con la grappa.

Aggiungere la gelatina, il cioccolato fuso, i biscotti grattugiati e la panna montata nel composto raffreddato. Mettere il tutto in una terrina e lasciare in frigo.