

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Viennetta mou e brownie

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 ml di panna da montare

3 albumi

120 g di zucchero a velo

brownies

salsa al mou

nutella per decorare.

PREPARAZIONE

1 Preparare il brownie.

Preparare la salsa al mou.

Preparare una meringa con gli albumi e lo zucchero.

Montare la panna.

Mescolare il tutto.

Creare il primo strato.

Mettere un po' di mou, il brownie ed altro mou.

Continuare mettendo un altro po' del composto e altro mou fino alla fine dello stampo (il brownie va messo solo una volta).

Riporre nel congelatore e decorare con stelline di nutella.