

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mousse al mandarino

di: *Cookaround*

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.