

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mousse al mango

di: *Ernie*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *6 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *3 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

MANGO MATURO 1

PANNA DA MONTARE ZUCCHERATA
170 gr

ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da
tavola

LATTE 3 cucchiaini da tavola

GELATINA IN FOGLI 2 gr

AROMA ALLA VANIGLIA 6 gocce

PREPARAZIONE

1 Mondare il mango dalla buccia e ridurlo in pezzi.

Mettete in un mixer il mango con lo zucchero.



2 Frullare fino ad avere una purea.



3 Nel frattempo fate ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare la panna.



4 In una caseruola scaldare il latte con la vaniglia, togliete dal fuoco ed unite la gelatina.

In una ciotola mescolare il latte con il mango.



5 Unite la panna e mescolare delicatamente.



6 Questa crema è ottima per farcire una torta al cioccolato.

