

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Mousse di brachetto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### PER LA MOUSSE

- 300 ml di brachetto
- 2 cucchiai di zucchero
- 150 ml panna fresca
- 1 foglio e mezzo di gelatina.

### PER DECORARE

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 1 cucchiaio zucchero vanigliato
- 30 g di zucchero.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



- 2 Sobbollire il vino con lo zucchero semolato e farlo restringere dolcemente fino ad un terzo.



- 3 Lasciarne due cucchiai da parte ed unire al resto la gelatina ammollata strizzata, fare raffreddare.

Montare la panna.



**4** Incorporare lo sciroppo di vino fino a rendere il tutto omogeneo.

Riempire 4 stampini e far raffreddare in frigorifero per un'ora.



**5** Nel frattempo, stendere la pasta sfoglia, fare delle incisioni diagonali superficiali, e spennellare con il burro fuso.



6 Spolverizzare con lo zucchero a velo e ritagliare a listarelle di circa 5 cm larghe 1 cm.



7 Infornare a 190°C fino a doratura, e lasciare raffreddare.



8 Sformare la mousse nel piatto e completare con le listarelle di sfoglia ed il ristretto rimasto.

