

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mousse di panpepato

di: *Cookaround*

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.