

Mousse di More



TEMPI DI PREPARAZIONE 20 minuti

TEMPO DI COTTURA 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / g 250 di more
- / 1 mela
- / g 250 di YOSOI MORA e GERME di GRANO VALSOIA (2 vasetti)
- / 2 albumi
- / 4 foglie di menta

Procedimento

1. Sbucciate la mela e privatela dei semi; mondate e lavate le more, asciugatele delicatamente e mettetene da parte alcune insieme a qualche fettina di mela, per decorare la mousse.
2. Tagliate la mela a tocchetti, metteteli nel frullatore insieme alle more e frullate il tutto.
3. Montate gli albumi a neve ben ferma e uniteli alla crema di frutta mescolando dal basso verso l'alto con un cucchiaino di legno. Aggiungete lo YOSOI MORA e GERME DI GRANO VALSOIA sempre mescolando delicatamente.
4. Suddividete la mousse in 4 coppette e decorate con le more e le fettine di mela tenute da parte e con le foglie di menta.