

MOUSSE DI LAMPONI E CIOCCOLATO

Il rosso e il nero...

Ingredienti:

600 g di carote
200 g di formaggio (8 formaggini tipo Petit Suisse)
150 g di panna fresca
130 g di zucchero
200 g di cioccolato al latte
250 g di lamponi maturi
2 cucchiaini di scorza di arancia grattugiata

Preparazione:

Lavare i lamponi, asciugarli e frullarli con 50 g di zucchero. Passare il composto al colino per eliminare tutti i semi e conservarlo al fresco.

Mettere il formaggio in una ciotola capiente, aggiungere lo zucchero rimasto, la scorza di arancia e 100 g di panna. Mescolare con la frusta fino a ottenere una crema soffice e omogenea.

Versare la mousse in otto vasetti di vetro, lasciando almeno due dita dal bordo e trasferirli al fresco. Spezzettare il cioccolato, farlo fondere a bagnomaria, aggiungere la panna, mescolare finché la crema sarà omogenea, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.

Distribuire la salsa di lamponi in quattro vasetti e quella di cioccolato sugli altri. Lasciare in frigorifero e poi chiudere i vasetti ermeticamente per poterli trasportare agevolmente. Servire con Ventagli e Sigarette Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.donnamoderna.it>

