

Mousse di yogurt con cioccolato bianco



Ingredienti

35 g panna fresca
70 g yogurt bianco
110 g cioccolato bianco
2 g colla di pesce
125 ml panna fresca, leggermente frustata

Preparazione

Mettere la gelatina in acqua fredda. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Aggiungere lentamente una miscela calda di panna e yogurt al cioccolato. Mescolare vigorosamente la gelatina, aggiungerla alla massa e mescolare fino a quando la gelatina non si è completamente sciolta. Lasciare raffreddare leggermente, quindi mescolare insieme alla panna montata e mettere in un bicchiere. Servire con frutta fresca.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

