

## MOUSSE DI MELE DELL'ALTO ADIGE

Per 4 persone



### INGREDIENTI

2 fogli	gelatina
170 g	purea di mela Leni's Selection
40 g	zucchero a velo
200 g	panna leggermente montata
30 ml	liquore alla mela dell'Alto Adige



### GUARNIZIONE

80 ml	purea di mela Leni's Selection
40-60 g	spicchi di mela cotta al vapore Leni's Selection
20 ml	yogurt bianco dell'Alto Adige
	lamponi
	menta fresca
	cioccolato al latte e cioccolato bianco



### PROCEDIMENTO

- Ammorbidire la gelatina in acqua fredda.
- Scaldare leggermente una piccola quantità di purea di mela e scioglierci i fogli di gelatina ammorbidita. Con una frusta incorporare immediatamente il resto della purea.
- Aggiungere lo yogurt bianco.
- Incorporare la panna montata e aggiungere il liquore alla mela.
- Versare il composto in coppette o bicchieri adatti e riporre in frigorifero per 2-3 ore.
- Distribuire uniformemente la purea di guarnizione sulla crema.
- Posizionare alcuni spicchi di mela cotta al vapore.
- Decorare con qualche goccia di yogurt bianco.
- Ultimare la guarnizione con lamponi e menta fresca.

### IL NOSTRO CONSIGLIO

- Per una decorazione ancora più golosa: aggiungere cioccolato al latte e cioccolato bianco a scaglie.

## SINFONIA DI MELE DELL'ALTO ADIGE

Per 4 persone



### INGREDIENTI

- 160 g purea di mela Leni's Selection
- 320 g cubetti di mela surgelati Leni's Selection, precedentemente cotti
- 8 palline gelato alla mela al forno o alla vaniglia
- 80 ml panna montata
- 60 ml liquore all'uovo dell'Alto Adige
- 40-60 g cioccolato bianco a scaglie



### PROCEDIMENTO

- Versare la purea di mela nelle coppe.
- Distribuirvi sopra i cubetti di mela.
- Adagiare due palline di gelato alla mela al forno o alla vaniglia.
- Aggiungere la panna montata con un sac-à-poche.
- Versare a filo il liquore all'uovo dell'Alto Adige.
- Distribuire il cioccolato bianco a scaglie.
- Aggiungere 4-5 nocciole intere.
- Decorare infilando gli anelli di mela essiccata e i biscotti.
- Servire con menta fresca.



### MATERIALI OCCORRENTI

coppe gelato in vetro



### GUARNIZIONE

- 16-20 nocciole intere, pelate e tostate
- 8 di anelli di mela essiccata Leni's Selection
- 4 biscotti
- menta fresca

### IL NOSTRO CONSIGLIO

- Una spolverata di zucchero a velo darà a questo dessert un tocco di raffinatezza.
- Perché chiamarlo "Sinfonia di mele"? Perché è un dolce che racconta la varietà e la versatilità di questo frutto straordinario.