

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.