



CREME E GLASSE

Mousse con succo di frutta



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

10 MIN



CALORIE

260K

NOTE

1 ORA DI RIPOSO + 1 ORA DI RIPOSO

INGREDIENTI

200 ml di Succo di frutta

35 g di Amido di mais (maizena)

65 g di Zucchero semolato

160 ml di Panna fresca

200 ml di Acqua

Preparazione

- In una ciotola mescolate l'amido con lo zucchero, poi aggiungete acqua e succo di frutta a filo via via mescolando accuratamente con una frusta.
- Travasate in una casseruola e fate cuocere a fuoco dolce fino al primo bollore, mescolando fino a quando il composto non si addenserà.
- Spegnete, travasate in una ciotola, coprite con della pellicola che rimanga a contatto con la mousse e fate raffreddare in frigorifero.
- Montate la panna fresca in una ciotola fredda di frigorifero con delle fruste elettriche.
- Riprendete la crema che si sarà raffreddata e unite alla panna montata; mescolate fino a quando non tornerà cremosa amalgamando la panna con una spatola muovendola delicatamente dal basso verso l'alto.
- Rimettete la mousse in frigorifero fino a quando non sarà ben fredda.

I consigli di Camilla

- Questa mousse si conserva in frigorifero per 3 giorni in una ciotola coperta con pellicola.
- Se desiderate farcire, con questa crema, crostate o torte, aumentate la dose di amido e otterrete una consistenza più corposa.