

Mousse ai lamponi



Tempo preparazione:
60 minuti

Tempo di cottura:
10 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

175g di lamponi freschi
25g di zucchero semolato
2 albumi
50g di zucchero semolato
284ml di panna da cucina
Per decorare:
foglioline di menta e lamponi

Istruzioni per la preparazione

1. Versare i lamponi e 25g di zucchero nel food processor o frullatore e lavorare fino ad avere un pure'.
2. Usando la frusta, montare gli albumi nel recipiente del mixer fino a quando iniziano a formare picchi, poi aggiungere i 50g di zucchero a velo e lavorarli fino a quando si induriscono. Trasferire in un recipiente separato.
3. Montare la panna nel recipiente del mixer, con la frusta, fino a quando inizia a mantenere la forma, poi aggiungere il pure' di lamponi e gli albumi.



club

4. Versare in bicchieri e refrigerare per 1 ora. Decorare e servire.