



MOUSSE DI CAROTE CON NUTELLA®

Mousse | PRANZO | CENA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👩🍳👩🍳👩🍳 | 50 minutes ⌚ | 📖📖📖

Dose: circa 10 porzioni - Porzione: 1 pezzi

INGREDIENTI

- Carote lessate e raffreddate 85 gr
- Gelatina in fogli 3 gr
- Panna montata non zuccherata 85 gr
- Meringa 85 gr
- Nutella® 150 gr

PREPARAZIONE

Nella planetaria montare 100 gr di albumi con 50 gr di zucchero. Nel frattempo in un padellino versare 50 gr di acqua e 150 gr di zucchero e portare il tutto a 120°. Versare lo zucchero a filo nella massa di albumi montati e continuare a far girare la frusta fino a completo raffreddamento.

Montare la panna, unire la meringa, idratare la gelatina in acqua fredda ed aggiungerla alle carote precedentemente ridotte a purea. Miscelare il tutto con una spatola avendo la premura di non smontare la massa.

Riempire gli appositi stampi a forma di semisfere dal diametro di circa 5 cm e passare in abbattitore. Una volta strutturate, praticare un foro centrale del diametro di circa 2 cm e riempire con 15 gr di NUTELLA®.