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®.

NUTELLA® è un marchio registrato di Ferrero S.p.A. L'uso del prodotto NUTELLA® nella preparazione di altri prodotti non conferisce automaticamente un diritto all'uso del marchio NUTELLA®. Tale uso viene tuttavia autorizzato da Ferrero S.p.A. nei limiti ed alle condizioni indicate nel documento disponibile nella sezione "USO DEL MARCHIO NUTELLA®". Le immagini che compaiono in questa sezione sono di proprietà esclusiva di Ferrero S.p.A., che ne autorizza l'utilizzo a fine puramente dimostrativo delle preparazioni illustrate sul sito a coloro i quali possiedono i requisiti previsti dalle Condizioni d'uso del marchio NUTELLA®, nei limiti e nel rispetto delle Condizioni stesse. Ferrero S.p.A. si riserva di ritirare in qualsiasi momento, senza necessario preavviso, la predetta autorizzazione.