



*Elvea, festa all'italiana*

## Cuore di mousse al cioccolato bianco con pomodoro e fragola



### ingredienten voor Persone

100 g di	fragola
50 g di	ELVEA cubetti di pomodoro con basilico
25 g di	zucchero
2,50 g di	pectine
3 g di	gelatine
50 g di	tuorlo d'uovo
65 ml di	volle melk
1	vanillestokje
70 g di	witte chocolade
200 g di	panna

### Preparazione

1. Iniziare con la composta di pomodori e fragole. Tagliare le fragole a pezzi e metterle in una padella con i cubetti e il basilico. Mescolare lo zucchero con la pectina e aggiungere alla padella.
2. Portate a ebollizione e lasciate cuocere fino ad ottenere una coulis liscia. Per accelerare questo processo, mettete brevemente il vostro frullatore a mano. Togliere la padella dal fuoco e aggiungere la brunoise di fragole fresche.
3. Versare la composta in stampi di silicone a forma di semisfera. Mettere nel congelatore per impostare.
4. Ora fate la mousse al cioccolato bianco. Mettere a bagno la gelatina in acqua fredda. Prendete una grande ciotola e, con la frusta, sbattete i tuorli d'uovo e lo zucchero fino a renderli chiari e spumosi. Il composto dovrebbe diventare pallido e colare dalla frusta in forma di nastro.





## *Elvea, festa all'italiana*

5. Nel frattempo, portare a ebollizione il latte intero e il baccello di vaniglia in un pentolino. Togliere il tegame dal fuoco non appena il latte bolle.
6. Aggiungere il latte bollente al composto di uova sbattute nella ciotola, mescolare bene e versare di nuovo il composto nella padella. Lasciare addensare a fuoco dolce. Si è raggiunto il giusto spessore quando si può tracciare una linea con il dito nella crema sul dorso di un cucchiaino di legno.
7. Togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato bianco rotto a pezzi, insieme alla gelatina morbida e scolata. Mescolare bene fino a quando tutto si è sciolto. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.
8. Montare la panna a neve ferma. Ripiegare con cura attraverso la crema di cioccolato bianco raffreddata. La mousse è pronta. Per comodità, versare la mousse in una sacca da pasticciere.
9. Assemblate il vostro dessert. Versare la mousse alla vaniglia fino a 3/4 dell'altezza dello stampo e mettervi la composta congelata con il lato arrotondato verso il basso. Beda
10. Togliere le mousse congelate dallo stampo in silicone e spruzzare immediatamente con spray vellutato. Ora lasciate i dolci a scongelare per circa 4 ore in frigorifero.
11. Poco prima di servire, finisci con una foglia di basilico e una decorazione di cioccolato.

Receipt info: Myriam Minne (Hap & Tap)

