

DESSERT

Mousse di Caprino e composta di Frutti di Bosco

Difficoltà 

Tempo richiesto  15 min

Ingredienti (per 4 persone)

Caprino Cademartori

400 gr

Composta di frutti di bosco

1 vasetto

Zucchero a velo

100 gr

Panna fresca a piacere

250 ml

Limone

1/2

Frutti di bosco assortiti

4 cucchiai

Menta

4 foglie

Granella di pistacchi

2 cucchiari

Descrizione

Grattugiate la scorza di ½ limone in una ciotola, aggiungete il Caprino Cademartori, lo zucchero a velo e poco alla volta il succo di mezzo limone. Montate il composto con una frusta fino ad ottenere una crema morbida. Se si desidera ammorbidire ulteriormente la crema si può aggiungere al composto un po' di panna fresca. Componete la mousse mettendo alla base uno strato di composta di frutti di bosco, poi la crema di Caprino Cademartori e guarnite con qualche frutto di bosco fresco, una spolverata di granella di pistacchi e una fogliolina di menta.