MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001042
Registrata in data 13 Feb 2017 alle ore 15:37
da VERONICA MELE

Mousse di grano ed uova di cioccolato

Una delicata mousse di grano con un goloso uovo al cioccolato è una mia idea per abbinare il grano ad una ricetta diversa dalla classica pastiera che si gusta a Pasqua.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per la mousse:
Grano Chirico 100 g
latte 100 g
sale 1 g
zucchero 30 g
ricotta 100 g
meringa italiana 60 g
colla di pesce n.3 fogli
panna 100 g

Per l'uovo di cioccolato:
cioccolato al latte (per 6 sfere uova) q.b.

Per la meringa italiana:
zucchero 10 g
albumi 80 g
zucchero 160 g
acqua 70 g

Preparazione

Portare a ebollizione il latte con il grano, lo zucchero e il sale.
Frullare il composto e renderlo cremoso.
Aggiungere la ricotta setacciata, la meringa italiana, la colla di pesce fatta rinvenire e sciolta con una parte della massa.
Infine aggiungere la panna semi montata.
Per l'uovo al cioccolato temperare e versare nello stampo e lasciare cristallizzare.
Riempire le sfere con il mousse precedentemente ottenuta.