

MOUSSE AL LIMONE DI MONIA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- 3 uova
- zucchero (150gr)
- 4 limoni
- panna fresca da montare (250ml)
- amido di mais (30gr)
- colla di pesce

Come si prepara

Battere i tuorli con lo zucchero fino a formare una crema schiumosa.

Aggiungere l'amido di mais, il succo dei limoni bollente e la buccia di uno di questi grattugiata e portare il tutto ad ebollizione a fiamma bassa continuando a mescolare.

Ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda, poi strizzarla ed unirla al composto.

Montare gli albumi a neve ed unirli alla crema di limoni. Lasciare intiepidire.

Montare la panna ed unirla al composto tiepido.

Versare la crema in 6 coppette e mettere il tutto in frigo per 2 ore.

Difficoltà: 3

Tags

mousse, ricetta utente, ricette utenti, dolci al cucchiaio, Mousse al limone

