

MOUSSE DI CACHI

Ingredienti

- panna fresca da montare (250ml)
- cachi
- 1 colla di pesce

Come si prepara

Sciogliere in un pentolino la colla di pesce e aggiungerla ai cachi, opportunamente frullati privati della pellicina e dei semi.

Incorporare la panna delicatamente per non farla smontare.

Mettere la mousse in coppette singole e porle in frigo finché non saranno solidificate.

Difficoltà: 2

Gradimento: 1

Tabella nutrizionale

Valore energetico	156 kcal 653 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, bambini, feste, dolci al cucchiaio

