

## Mousse di castagne alla vaniglia

Ricetta per 4 persone



### Ingredienti

2	Fogli di gelatina
2,5 dl	Latte
60 g	Zucchero
1	Stecca di vaniglia
4	Tuorli
3 Cucchiaini	Crema di castagne*
2,5 dl	Panna semigrassa

### Preparazione

Immergere in acqua i fogli di gelatina. Portare ad ebollizione il latte con lo zucchero e la polpa della stecca di vaniglia continuando a mescolare.

Mettere i tuorli in un recipiente e aggiungervi il latte bollito. Cuocere il composto a bagnomaria mescolando fino a ottenere una consistenza cremosa e aggiungervi la crema di castagne.

Strizzare i fogli di gelatina, incorporarli alla crema ancora calda e lasciare raffreddare.

Montare la panna ben ferma ed incorporarla al composto.

Riempire con la mousse degli stampini e riporli in frigorifero per 2 ore.

Infine porre brevemente gli stampini in acqua bollente e capovolgerli sui piatti.



\* in vendita presso Manor Tessin

**SANDRO VANINI SA**

Via Vignascia 21, CH-6802 Rivera, Tel. +41 91 611 27 40, Fax +41 91 611 27 58  
vanini@sandrovanini.ch, www.sandrovanini.ch