

Mousse al Mascarpone



Ingredienti:

100 g di Trimoline Nutman
1.000 g di panna montata
175 g di tuorli d'uovo
150 g di pasta Mascarpone Nutman
15 g di pasta Caffè Extra Nutman
200 g di Fiocco di Neve Nutman
15 g di pasta Vaniglia Bourbon Nutman

Preparazione:

Scaldare il Trimoline, incorporare tuorli e pasta caffè e montare il tutto in planetaria.
A parte miscelare la panna con la rimanenza degli ingredienti amalgamando il tutto facendo attenzione a non fare grumi ed infine aggiungerlo delicatamente al precedente composto e finire di montare il tutto rendendolo omogeneo. Inserire alla fine pezzi di cioccolato nel mezzo e porzionare il tutto negli stampi di silicone a forma di cuore e abatterli. Spolverare con del cacao prima di servire.