

Mousse al Torroncino



Ingredienti:

1 L di panna fresca
200 g di Fiocco di neve Nutman
150 g di pasta Gran Torrone Canelli Finissimo Nutman
50 g di Burro di cacao Chips Nutman

Preparazione:

Mantecare in planetaria panna, Fiocco di Neve e Burro di cacao sciolto a bagnomaria, quindi unirvi la pasta torrone a bassa velocità. Sformare ed abbattere per 20 minuti. Servire ricoperto di salsa allo zabaione.