

DOLCI E DESSERT

Mousse di mandarini

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

10 min

CALORIE

250 kcal

■ Ingredienti per 4 persone

Succo di mandarino (circa 10 mandarini)	40 cl
Limone (scorza)	1
Zucchero	100 g
Mandarini	2
Maizena	40 g
Albumi d'uovo	3
Colla di pesce	10 g
Cedro candito	alcuni pezzetti
Sale	

■ Preparazione

- 1 Ammollate la colla di pesce in acqua fredda. Intanto eliminate la parte bianca delle scorze di limone.
- 2 Tagliate queste a filetti (tenetene da parte qualcuna) e mettetele in una casseruolina con il succo di mandarini e lo zucchero. Cuocete per 5 minuti.
- 3 Diluite la maizena in una ciotolina con un poco dello sciroppo preparato, poi, poco per volta e sempre mescolando con una frusta, unitelo tutto.
- 4 Mettete la casseruola sul fuoco e, mescolando in continuazione, cuocete la preparazione a fiamma moderata fino a che non si sarà addensata. Unite la colla di pesce strizzata e mescolate finché non sarà sciolta del tutto.
- 5 Fate raffreddare il composto mescolando di tanto in tanto, quindi, delicatamente, unite gli albumi montati a neve ben soda con un pizzico di sale.
- 6 Distribuite la mousse in coppette individuali e ponetele in frigo per 2 ore. Servite le coppette decorate con le scorzette di limone tenute da parte, spicchi di mandarino e pezzetti di cedro candito.