

DOLCI E DESSERT

Mousse fredda di mele con ananas caldo

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

10 min

CALORIE

220 kcal

Ingredienti per 4 persone

Mele verdi	500 g
Ananas fresco piccolo	12 fettine
Albumi d'uovo	2
Zucchero semolato	70 g
Zucchero di canna	40 g
Vino bianco secco	4 cucchiaini

Preparazione

- 1 Lavate le mele, eliminate il torsolo, tagliatele a spicchi abbastanza sottili e fatele saltare in padella a fiamma vivace con il vino finché è completamente evaporato.
- 2 Frullatele ancora calde e lasciate raffreddare il composto molto lentamente, a temperatura ambiente.
- 3 Versate lo zucchero semolato e un cucchiaino di acqua in una casseruola, mettete sul fuoco e cuocete per qualche minuto (più o meno 5) fino a ottenere uno sciroppo denso.
- 4 Montate gli albumi a neve ben ferma, incorporate lo sciroppo bollente e continuate a mescolare con le fruste elettriche fino a quando il composto si è raffreddato.
- 5 Unite agli albumi la purea di mele e fate gelare in freezer. Poco prima di servire, spolverizzate le fette di ananas con lo zucchero di canna e passatele soltanto per pochi istanti in una larga padella ben calda, senza aggiungere condimento.
- 6 Toglietele dal fuoco quando saranno appena dorate. Dividete la mousse nei piatti da portata a grosse cucchiainate, guarnitela con fettine molto sottili di mela verde, spruzzate con una goccia di succo di limone. Servite completando con l'ananas caldo.