

DOLCI E DESSERT

Uovo alla mousse di vaniglia

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

10 min

■ Ingredienti per 4 persone

Uovo di cioccolato	1
Uova	2
Zucchero	80 g
Panna fresca da montare	30 cl
Latte	20 cl
Vaniglia	1 stecca
Farina	1 cucchiaio
Gelatina (fogli da 5 g)	1 foglio
Frutti di bosco	

■ Preparazione

- 1 Ammorbidite il foglio di gelatina nell'acqua fredda. Dividete la stecca di vaniglia in due per il lungo e mettetela in un pentolino insieme al latte.
- 2 Scaldate senza far bollire, poi grattate l'interno della vaniglia con la punta di un coltello per far cadere i granelli nel latte.
- 3 Mescolate con una frusta i tuorli delle due uova in un pentolino con lo zucchero (tenetene da parte un cucchiaio) e unite la farina. Mescolate e versate piano il latte ancora caldo, sempre girando bene.
- 4 Fate ispessire il tutto su fuoco basso, mescolando sempre e senza far bollire. Togliete la crema dal fuoco, aggiungeteci la gelatina ben scolata e fatela sciogliere.
- 5 Lasciate raffreddare a temperatura ambiente. Unite gli albumi montati a neve ben ferma e, per ultima, la panna montata con lo zucchero rimasto. Togliete una calotta all'uovo e riempitelo con la crema.
- 6 Tenetelo in frigo fino al momento di servirlo, decorato con scaglie di cioccolato e frutta.