



Cestino croccante alla mousse di stracciatella



[Zucchero di canna BIO INTEGRALE](#)



Difficoltà media



30 minuti

Ingredienti:

Per il cestino croccante:

- 300 g Burro in pomata
- 200 g Farina
- 200 g Zucchero ridotto a polvere
- 160 g Glucosio

Per la mousse:

- 3 fogli Colla di pesce
- 60 g Tuorlo (circa 3)
- 75 g Zucchero Bio Integrale
- 250 g Mascarpone
- 1 cucchiaio Liquore alla menta bianco
- 100 g Albumi (circa 3)
- 20 g Zucchero Bio Integrale
- 250 g Panna montata
- 150 g Gocce di cioccolato fondente

Per decorare:

A piacere Frutta fresca a piacere

Procedimento



1. Iniziate preparando i cestini il giorno prima: amalgamate il burro in pomata con la farina e lo zucchero a velo. Aggiungete per ultimo il glucosio e formate una pallina che lascerete riposare una notte in frigorifero, avvolta nella pellicola. Il giorno dopo, su un foglio Silpat o carta da forno, formate delle palline e distanziatele di circa 8/10 cm di raggio l'una dalle altre e fatele cuocere in forno caldo a 180°C per circa 10-12 minuti. Scaldandosi, le palline si appiattiranno e assumeranno un colore dorato.



2. Togliete le cialde dal forno, con l'ausilio di una spatola staccatele subito dalla carta e deponetele delicatamente su stampi rovesciati di cui prenderanno la forma in pochi minuti. Lasciate raffreddare, rovesciate gli stampi e staccate piano piano i cestini ottenuti.



3. Passate ora alla mousse: fate ammolare i fogli di colla di pesce in un po' di acqua fredda. Montate nel frattempo i tuorli con i 75 g di zucchero e aggiungete poi il mascarpone. Strizzate la colla di pesce, unite il liquore alla menta, fate sciogliere alcuni secondi in microonde e unite al composto di mascarpone.



4. Per ultimi, incorporate gli albumi montati a neve con i 20 g di zucchero, la panna montata e le gocce di cioccolato fondente. Riempite i cestini con la mousse, decorate con frutta fresca a pezzetti.