



Mousse al cioccolato bianco in composta di pesche



[Zuccherissimo](#)



Difficoltà media



35 minuti

Ingredienti per Mousse al cioccolato bianco in composta di pesche per 6 persone

- 2 Pesche ben mature
- 30 g Zuccherissimo
- 10 g Grand Marnier o liquore simile
- 125 g Tuorli d'uovo (circa 6)
- 200 g Cioccolato bianco
- 375 g Panna montata
- 5 g Colla di pesce (2 fogli)

Procedimento



1. Per la composta di pesche.

Lavate le pesche mature e, per togliere la pelle, mettetele a sbollentare in acqua bollente per alcuni secondi. Quindi fatele raffreddare in acqua e ghiaccio. Togliete la pelle e tagliatele a fettine regolari e sottili. Fatele macerare con lo zucchero ed il Grand Marnier.



2. Per la mousse.

Montate i tuorli d'uovo con uno sbattitore e, nel frattempo, fate sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria. Fate gonfiare la colla di pesce in un po' di acqua fredda. Quando i tuorli appaiono spumosi aggiungete il cioccolato fuso e la colla di pesce sciolta a bagnomaria.



3. Infine, incorporate delicatamente la panna montata.



4. Adagiate parte della mousse all'interno di una coppetta, riempitela per metà dell'altezza. Quindi mettete un po' di pesche marinate e ricoprite di mousse. Mettete a rapprendere in frigorifero per un paio di ore. Decorate le coppette con un ricciolo di panna montata, una fettina di pesca fresca e zucchero Speciale.