



Gallo Rosso

DOLCE

## Mousse allo yogurt e lamponi

Questa mousse con lamponi, yogurt e panna può essere servita anche come semifreddo.



### Ingredienti

4 - 6 PERSONE    20 MIN.  
200 g yogurt naturale  
50 g zucchero a velo  
150 g lamponi (freschi o sotto vetro)  
50 ml sciroppo di lampone  
2 foglio gelatina  
150 ml panna fresca

[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)

### Preparazione - Mousse allo yogurt e lamponi

1. Mescolare bene lo yogurt bianco con lo zucchero a velo, i lamponi passati e la metà dello sciroppo.
2. Scaldare il resto dello sciroppo, sciogliervi i fogli di gelatina e aggiungere alla crema di yogurt e lamponi.
3. Mettere in frigo e appena la crema si fa densa aggiungere delicatamente la panna precedentemente montata. Versare in una terrina e mettere in frigo finché la mousse non si sarà solidificata.

Buona fortuna



**Margit Stabinger**

Contadina dell'osteria contadina del Gallo Rosso  
KINIGERHOF A SESTO