



Gallo Rosso

DOLCE

## Mousse natalizia al cioccolato

Una spumosa mousse di cioccolato, che, grazie alle spezie utilizzate, porta in tavola l'atmosfera del Natale.

### Ingredienti

4 PERSONE 90 MIN.  
200 g cioccolato fondente  
3 pere  
90 ml latte  
il succo di mezzo limone  
2 caffè  
cucchiaino  
da  
tavola  
2 zucchero  
cucchiaino  
da  
tavola  
2 liquore all'albicocca o al  
cucchiaino  
da  
tavola  
1 pacco zucchero vanigliato  
mix di spezie per i  
biscotti di pan pepato  
200 ml di panna fresca

### Preparazione - Mousse natalizia al cioccolato

1. Unite in una ciotola il cioccolato, il latte, il caffè, il liquore e il mix di spezie e mettete a cuocere a bagno maria.
2. Ottenuto un composto omogeneo, fatelo raffreddare e aggiungete la panna; dividete poi il composto in 4 bicchieri.
3. Coprite e mettete in frigorifero per una notte. Sbucciate le pere, togliete i semi, tagliatele a dadini e cospargetele con succo di limone.
4. Caramellate leggermente lo zucchero in una pentola e deglassatelo quindi con un bicchiere d'acqua; cuocete a fuoco lento.
5. Aggiungete le pere, lo zucchero vanigliato e portate ad ebollizione.
6. Fate raffreddare le pere e servitele con la mousse.

Buona fortuna



**Verena Komiss**

Contadina dei prodotti di qualità del Gallo Rosso  
**NEUFELDHOF A BOLZANO**

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