

MOUSSE DI YOGURT ALLE FRAGOLE E MIELE IN BICCHIERE FONDENTE

Sembrava che fosse arrivata finalmente l'estate portando con se gelati, mousse e dolci freschi, ma eccola qui la pioggia è tornata a farci visita, almeno qui in Romagna, ad ogni modo voglio lasciarvi questa ricetta prima che le fragole siano definitivamente finite!

La mousse è molto buona e fresca e davvero semplice da realizzare, i bicchierini invece li ho visti simili su un sito e mi è piaciuta l'idea, mi sono inventata come poterli realizzare e spero di riuscire a spiegarvelo bene.



**MOUSSE DI YOGURT ALLE FRAGOLE E MIELE
IN BICCHIERE FONDENTE**

per circa 6 porzioni

200 gr di yogurt greco fresco

200 gr di fragole

250 gr di panna fresca

70 gr di miele alla fragola

30 gr di zucchero a velo

4 gr di colla di pesce

per i bicchierini

200 gr di cioccolato fondente fogli di acetato



Mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda per almeno 10 minuti.

Lavate e frullate le fragole fino a ridurle una purea, prelevatene 2-3 cucchiaini e fateli scaldare al microonde. Scioglietevi dentro la colla di pesce che avrete ben strizzato, unitela alla restante purea. Lavorate lo yogurt con il miele e unitelo alle fragole. Montate la panna con lo zucchero a velo ed aggiungetela delicatamente al restante composto. Mettete in frigorifero a rassodare almeno 3-4 ore. Nel frattempo preparate i "contenitori", munitevi di un bicchiere o un vasetto della circonferenza del bicchierino che volete ottenere, l'importante è che abbia la medesima

larghezza per tutta la sua altezza. Tagliate delle strisce di acetato alte qualche centimetro in più rispetto al bicchierino che volete ottenere e lunghe uno in più.

Sciogliete la cioccolata fondente e inseritela in una sac a poche o in un cono fatto con la carta da forno. Disegnate il vostro contenitore lasciando lo stesso spazio sopra e sotto, mentre lateralmente da una parte lasciate un centimetro dall'altra arrivate fino al bordo, lasciate rassodare finché il cioccolato sarà denso e non colerà più ma sarà ancora malleabile. (se preferite potete stamparvi un disegno su un foglio e appoggiarvi sopra l'acetato in modo da seguire con la sac a poche il disegno che desiderate ottenere, naturalmente dovrà essere uno schema tutto collegato e con pochi vuoti) Ora arriva il momento più difficile, con un pezzetto di scotch attaccate l'acetato sul bicchiere dal lato dove avete lasciato un centimetro di bordo, arrotolatelo sul contenitore, ora dovrete avere i due lati che si toccano, bloccate questo lato sopra e sotto con un pezzetto di scotch facendo in modo che i due lati rimangano accostati e con la cioccolata rimasta "saldate" le due parti assieme con una "riga" verticale!

Mettete il contenitore in freezer posizionato in piedi. Quando lo togliete dovete eliminare molto delicatamente l'acetato, io l'ho staccato da un lato e ho iniziato ad arrotolarlo su se stesso verso l'interno in modo che si staccasse dalla cioccolata, quando avrete eliminato l'acetato rimettete in freezer pochi minuti facendo attenzione a non fare delle ditate!

Prendete i vostri bicchierini e riempiteli con la mousse di fragole, decorate con fragole fresche e servite subito.



ombelicodivenere.blogspot.it