

Mousse di yogurt bianco con marmellata di petali di rosa, litchi e coulis di lamponi (Dolci)



Preparazione

Lavate i lamponi, eliminate gli eventuali piccioli e asciugateli con cura. Prendete uno spicchio di limone e spremetelo per ricavare un po' di succo. Mettete i lamponi, il succo di limone e il miele nel mixer e frullate tutto. Passate il coulis al colino per eliminare i semi. Sbucciate i litchi, eliminate i semi e frullate la polpa. Montate la panna con lo zucchero a velo, aggiungete lo yogurt e mescolate creando una mousse. Prendete la marmellata di petali di rose e lavoratela un po' con il cucchiaino per renderla più morbida ed eliminare eventuali parti più addensate (questa marmellata infatti è molto più densa e gelatinosa di quelle alla frutta). Versate in dei bicchierini uno strato di mousse di yogurt, uno di marmellata, un po' di purea di litchi, uno strato di coulis ed infine un altro cucchiaino di marmellata. Potete divertirvi anche ad alternare in modo di verso gli strati. Decorate ogni bicchierino con un lampone e con un petalo di rosa non trattata.

Consigli

Se la vostra coulis di lamponi dovesse assumere un colore troppo scuro, potrete intervenire con del succo di limone per correggere questo difetto.

Curiosità

La coltivazione del litchi avviene in Cina da circa duemila anni e questo frutto viene donato come portafortuna.

Informazioni

Preparazione 15 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Yoghurt 300 grammi (bianco)

Panna per dolci 80 millilitri (da montare)

Zucchero a velo (2 cucchiaini di zucchero a velo)

Marmellata (3-4 cucchiaini di marmellata di petali di rose)

Litchi (15 litchi)

Lamponi 40 grammi

Succo di limone (alcune gocce di succo di limone)

Miele (un cucchiaino di miele)

Lamponi (2 lamponi)