

Panna cotta con cioccolato e chili & Mousse di frutti di bosco

Ingredienti 4 persone

Panna cotta

4 fogli di gelatina
500 ml di panna montata
1 baccello di vaniglia
40 g di zucchero a velo
Tavoletta di cioccolato fondente da 170 g
1 cipolla tritata
5 spruzzate di salsa Baergfeuer

Mousse di frutti di bosco

250 g di panna montata
2 fogli di gelatina
2 tuorli d'uovo
100 g di zucchero
250 g di polpa di cassis

Preparazione

Panna cotta

Mettere a bagno la gelatina in acqua fredda. Versare la panna montata nella pentola. Cospargere di zucchero. Tagliare a metà il baccello di vaniglia, raschiare la polpa di frutta e mettere entrambi nella pentola. Far bollire la panna continuando a mescolare e togliere dalla piastra. Estrarre il baccello di vaniglia e aggiungere il cioccolato fondente (o il cacao) mescolando. Insaporire con la salsa Baergfeuer (ca. 5 spruzzate). Aggiungere la gelatina e mescolare bene il tutto. Riempire con il composto degli stampini sciacquati a freddo e mettere in fresco per 1 ora.

Mousse di frutti di bosco

Sbattere il tuorlo d'uovo, aggiungere lo zucchero e mescolare fino a formare una schiuma. Amalgamare insieme la polpa di frutta. Sciogliere la gelatina seguendo le istruzioni sulla confezione e mischiarla insieme. Montare la panna e incorporarla nella massa. Mettere in fresco la massa per ca. 1 ora, quindi lavorarla a forma di gnocchi e impiattare insieme alla panna cotta.