COPPA DI MOUSSE AL CIOCCOLATO E PESCHE



Menù Ingredients

250 g. Mousse al cioccolato - DH1X

Ingredients

500 ml Latte
100 ml Brandy
q.b. Lamponi
100 g Amaretti
250 g Pesche

Chef: Monica Copetti

Method

Per 6 persone
Preparare la Mousse al cioccolato secondo le indicazioni riportate sulla confezione e lasciare riposare in frigorifero almeno 2 ore. Passare nel frattempo le pesche al mixer e lasciarle per qualche minuto sul fuoco finchè il succo non si sarà addensato. Versare il composto nelle coppette e lasciare raffreddare. Bagnare gli amaretti con il brandy diluito nell'acqua e disporle sopra al composto di pesche. Coprire con la Mousse al cioccolato e decorare con qualche lampone.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)