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)