

COPPA DI MOUSSE AL CIOCCOLATO E PESCHE



Ingredienti Menù

250 g. Mousse al cioccolato - DH1X

Ingredienti

500 ml Latte

100 ml Brandy

q.b. Lamponi

100 g Amaretti

250 g Pesche

Chef: Monica Copetti

Procedimento

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 finché 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.