

MOUSSE AL MASCARPONE

E il soffice mascarpone avvolse il Coppì...

Ingredienti:

330 g panna
330 g mascarpone
150 g pate à bombe (base tiramisù pastorizzato)
5 g colla di pesce
Muesli
Coppì Ali d'Oro
Cacao in polvere

Preparazione:

Amalgamare tutti gli ingredienti e servire in una coppa di champagne mettendo alla base dei muesli, uno strato di impasto, un Coppì Ali d'Oro riempito di liquido al caffè o alla liquirizia e un altro strato di impasto. Spolverare il cacao e decorare a piacimento.



Un grazie di cuore ad **Alessandro De Antoniis**, chef del **Ristorante "Cipria di mare"** (Via Luigi Badia – 64100 Teramo)