

# MOUSSE AL CAFFE'

## INGREDIENTI:

- 500 GR DI RICOTTA
- 100 ML DI LATTE SCREMATO
- 1 CUCCHIAIO DI CAFFE'
- 1 CUCCHIAIO DI AMARO AL CAFFE'
- 3 FOGLI DI COLLA DI PESCE
- 3 ALBUMI
- 150 GR DI DOLCIFICANTE

## PROCEDIMENTO:

RISCALDARE SUL FUOCO IL LATTE, NEL FRATTEMPO METTERE A BAGNO LA COLLA DI PESCE IN ACQUA FREDDA.

AMALGAMARE LA RICOTTA CON IL DOLCIFICANTE, AGGIUNGERE IL CAFFE' E L'AMARO.

SCIOGLIERE LA COLLA DI PESCE NEL LATTE CALDO E AGGIUNGERLA AL COMPOSTO, MESCOLANDO FINO AD OTTENERE UNA CREMA UNIFORME.

MONTARE A NEVE GLI ALBUMI E AMALGAMARLI ALLA CREMA.

PORZIONARE LA CREMA DENTRO A DEI BICCHIERINI E LASCIARE RIPOSARE IL FRIGORIFERO ALMENO UN'ORA.