

Mousse alla nocciola e cioccolato, clementina e cardamomo

Per un Natale ancora più dolce prova la mousse alla nocciola e cioccolato, clementina e cardamomo. Una coccola per le tue Feste!



Hai voglia di qualcosa di diverso dai classici pandoro e panettone? La ricetta di oggi è quello che fa per te! Una **mousse alla nocciola e cioccolato, clementina e cardamomo**: i sapori che ricordano il Natale sono racchiusi in una **nuova delizia gourmet, delicata e golosa**. Rendi il tuo Natale ancora più dolce con la nostra ricetta!

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti per 4 persone

200 g di nocciole tostate

250 g di bevanda di mandorla

250 g di bevanda di riso

250 g di cioccolato fondente 70% Despar Premium

12 g di agar agar

250 g di succo di clementine filtrato

25 g di zucchero di canna Bio,Logico Despar

20 g di miele

3 pezzi di cardamomo intero

1 pizzico di cardamomo in polvere

Zucchero a velo a piacere

Procedimento

1. Frulla metà quantità di nocciole con il robot da cucina: otterrai prima una farina e, proseguendo, una crema omogenea.
2. Porta a ebollizione la bevanda di mandorla e quella di riso, aggiungi il miele e l'agar agar miscelati, fai bollire per 2 minuti circa e poi cola sul cioccolato a pezzi. Mescola bene e aggiungi la crema di nocciole. Mescola ancora molto bene.
3. Cola il composto in stampi monoporzione da mousse, poi riponi in congelatore per almeno 6 ore. Al termine, sforma le mousse.
4. A parte porta a ebollizione il succo di clementine con i semi di cardamomo polverizzati e lo zucchero di canna, finché la consistenza non risulta simile a una salsa.
5. Impiatta mettendo al centro di ogni piatto la mousse alla nocciola e cioccolato, adagiando sopra le nocciole avanzate e spolvera con zucchero a velo. Finisci con la salsa di clementina e la polvere di cardamomo.