

106 - Mousse di mela

Autore: da "I biscotti di Baudelaire" di Alice B. Toklas

Ingredienti: (metà dose basta per circa 6 persone ma dipende dalla dimensione dei bicchierini) 8 mele, 1 tazza di zucchero, 1 tazza di acqua, buccia e succo di 1 limone, 15g di gelatina in fogli, panna montata, Grand Marnier

Sbucciare 8 mele, togliere i torsoli, tagliarle in otto parti e metterle in una casseruola a fuoco medio con 1 tazza di zucchero, 1 tazza d'acqua e la buccia di un limone. Mescolare di tanto in tanto, abbassando gradualmente la fiamma. Cuocere fino a quando saranno dense. Prima di togliere dal fuoco aggiungere 15 g circa di gelatina sciolta in un quarto di tazza d'acqua. Mescolare bene, aggiungere il succo di 1 limone. Passare al passatutto e con una frusta elettrica o da uova frustare la salsa di mele fino a farla diventare schiumosa. Mettere in frigorifero. Prima che diventi troppo solida, dopo circa mezz'ora, aggiungere 1 tazza e mezza di panna montata senza zucchero profumata di liquore, Grand Marnier, se possibile. Tre cucchiari saranno sufficienti. Qualunque liquore andrà bene, ma sarà meglio usarne uno a base di frutta e non di erbe. Servire in coppa ben ghiacciata. Questa la ricetta ma io preferisco preparare dei bicchierini con la mousse (da tenere in frigo) e al momento di servire aggiungere sopra la mousse del Grand Marnier. Guarnire con un po' di panna montata.