

MOUSSE DE TORRÓ

INGREDIENTS:

250 gr de nata

100 gr de torró de xixona + 50 gr de nata líquida

Xocolata de cobertura

1 fulla de gelatina

Encenalls de xocolata

PREPARACIO:

En un cassó introduir el torró trossejat amb els 50 gr de nata i escalfar-ho fins a dissoldre el torró, afegir la fulla de gelatina, que haurem hidratat en aigua freda, ben escorreguda. Deixar refredar

Mentrestant munteu la nata amb l'ajuda d'unes varetes, afegiu-hi una part petita de la nata a la crema de torró, ha d'estar freda, quan estigui ben integrada afegiu-hi la resta de la nata amb moviments envoltants perquè quedi esponjosa.

Col·locar en gotets o copes i deixar a la nevera mínim dues hores. Serviu-ho amb els encenalls de xocolata.

Bon profi

Antonia