Mousse di cachi agli agrumi



Esecuzione: Media

Preparazione: 40

Cottura: 0

Dosi per 4 persone

Sbuccia i cachi, taglia la polpa a pezzetti, elimina gli eventuali noccioli e frulla metà dei frutti con lo zucchero, il succo di mezza arancia e quello di mezzo limone. Fai ammorbidire la gelatina in acqua fredda per 10, strizzala, falla sciogliere in 2 cucchiai d'acqua, quindi incorporala alla crema di cachi facendo attenzione a che non formi filamenti. Monta la panna e aggiungila la composto, lascia riposare in frigo per 2 h.

Frulla gli altri cachi con il succo degli agrumi rimasti, suddividi il frullato in 4 coppe, riempile con la mousse e decora con foglie di menta.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la mousse:**

- 4 cachi
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 arancia
- 1 limone
- 10 g di gelatina in fogli
- 150 g di panna fresca
- foglie di menta