

Mousse bianca con crumble e Nutella®

Media

2 h 50 min



INGREDIENTI

PER 8 PORZIONI

- 100 g di cioccolato bianco
- 120 g di Nutella®
- 200 g di panna da montare
- 3 albumi
- 6 g fogli di gelatina
- 50 g di burro
- 50 g di farina
- 50 g di zucchero semolato
- 40 g di nocciole finemente tritate
- un pizzico di sale

PROCEDIMENTO

**1**

Per il crumble, preriscaldate il forno a 165 °C. Rivestite una teglia con carta da forno

In una ciotola, impastate con le mani il burro con lo zucchero, quindi aggiungete la farina, le nocciole finemente tritate e il sale

**2**

Disponete il crumble sulla teglia, mettete in forno sulla griglia centrale e fate cuocere per 20 minuti. Estraiete dal forno e lasciate raffreddare



3

Per la mousse, immergete i fogli di gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Nel frattempo, fate sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria

Riscaldete la panna in un pentolino a fuoco medio

Strizzate i fogli di gelatina per rimuovere l'acqua e aggiungeteli alla panna. Mescolate e versate sul cioccolato fuso. Lasciate raffreddare.

In una ciotola, sbattete gli albumi fino a montarli a neve ferma. Utilizzando una spatola, aggiungete delicatamente gli albumi al composto di cioccolato.



4

Distribuite la mousse di cioccolato in alcuni bicchieri e collocateli in frigorifero lasciandoli a solidificare per almeno 2 ore

Estraeteli dal frigorifero. Disponete uno strato di 15 g di Nutella® sulla mousse con un sac à poche, aggiungete il crumble di nocciole e servite