

# Mousse alb cu crumble și Nutella®

Mediu

8 Porții

2 h 50 min



## Ingrediente

100 g ciocolata alba

120 g Nutella®

200 g frisca lichida

3 albusuri de ou

6 g gelatina

50 g unt

50 g faina

50 g zahar tos

40 g alune de padure foarte fin maruntite

un praf de sare

## Pași

**1**

Tapetati o tava cu hartie de copt pentru crumble.

Intr-un bol, combinati untul cu zaharul, apoi faina, alunele macinate si sarea si amestecati totul cu mainile .

**2**

Preincalziti cuptorul la 165°C.

Asezati aluatul in tava de copt, pe care o puneti in cuptor. Gratarul pe care va sta tava de copt va fi plasat in mijlocul cuptorului. Lasati aluatul sa se coaca timp de 20 de minute. Dupa ce scoateti tava din cuptor, lasati aluatul sa se raceasca.



**3**

Pentru a prepara mousse-ul, puneti mai intai gelatina intr-un recipient cu apa rece, timp de 10 minute. intre timp, topiti ciocolata alba la bain-marie.

Intr-un vas, incalziti frisca lichida la foc mediu.

Peste frisca incalzita puneti gelatina. Amestecati bine si apoi turnati ciocolata topita. Dupa ce se omogenizeaza amestecul, lasati-l sa se raceasca.

Intr-un bol, bateti cu telul albusurile de ou pana cand obtineti o spuma consistenta. Cu ajutorul unei spatule, omogenizati usor spuma de albusuri in amestecul de ciocolata.



**4**

Turnati mousse-ul de ciocolata in pahare si puneti-le in frigider timp de 2 ore.

Scoateti paharele din frigider. Cu ajutorul unui pos pentru ornat, puneti cate un strat de 15 g de Nutella® in fiecare pahar, peste mousse, si presarati crumble si alune macinate.

**Et voila**