



# CREMA DI MOSTO DOLCE CON COMPOSTA DI MELE ROSSE E SABLÉS CON NOCCIOLE

**Preparazione:** 50 Minuti

**Tempo di raffreddamento:** Mettere al fresco la crema per ca. 2 ore

Ingredienti (per 8 bicchieri da 2dl)

Crema

- 2dl di mosto dolce
- 20g di zucchero
- 20g di crema alla vaniglia in polvere per cucinare
- 1,5dl di panna intera

- 1 scatola di Sablés con nocciole

Preparazione

**Crema**

1. In una piccola ciotola, mescolare 3 cucchiari di mosto dolce con la crema alla vaniglia in polvere. Portare a ebollizione il restante mosto dolce con lo zucchero in una padella e legare con la miscela di crema alla vaniglia in polvere e mosto dolce. Versare la crema di mosto dolce in una ciotola, coprire con un foglio di alluminio e mettere al fresco.
2. Montare la panna intera. Montare anche la crema di mosto dolce fredda e incorporare delicatamente la panna montata. Far riposare la crema in frigorifero per 2 ore.

Composta di mele

- 300g di mele
- 1/2 limone (succo)
- 80g di zucchero
- 1,2dl di mosto dolce
- 2 bustine di tè alla rosa canina
- 1 stecca di vaniglia
- 10g di Gelfix

**Composta di mele**

1. Lavare le mele, sbucciarle e tagliarle a dadini, mescolarle al succo di limone.
2. Versare lo zucchero in una padella e caramellare lentamente a fuoco basso, sfumare col mosto dolce. Tagliare le stecche di vaniglia nel senso della lunghezza, rimuovere i semi e aggiungerli allo zucchero. Continuare a cuocere fino a quando lo zucchero non si è sciolto. Aggiungere le bustine di tè alla rosa canina e riportare brevemente a ebollizione. Rimuovere le bustine di tè e legare la salsa di mosto dolce con il Gelfix.
3. Aggiungere le mele a dadini, far sobbollire brevemente e lasciare raffreddare in frigorifero.

Versare la composta di mele in coppette da dessert e distribuirvi sopra la crema di mosto dolce. Tritare grossolanamente i Sablés con nocciole e decorare la crema di mosto dolce.

**Suggerimento:**

Per versare la crema di mosto dolce nelle coppette si consiglia di utilizzare una sac à poche.