Mousse di Mandorle e Cioccolato bianco con Sablés

Preparazione: 15 minuti
Tempo in frigorifero: 4 ore, preferibilmente una notte

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di cioccolato bianco alle mandorle
- 50 g di mousse alla mandorla bianca
- 150 ml di panna intera
- 2 albumi
- 1–2 gocce di aroma alla mandorla amara o ½ cucchiaio di Amaretto
- 1 confezione (90 g) di Kambly Sablés con mandorle e PuraSpelta

Preparazione:

1. Scaldare in una pentola la mousse alla mandorla, il cioccolato, l'aroma di mandorla amara e la panna finché il cioccolato non sarà sciolto.
2. Lasciar raffreddare la crema al cioccolato.
3. Montare a neve gli albumi e incorporarli delicatamente alla crema al cioccolato raffreddata.
4. Tritare i Sablés in un mixer o schiacciarli in un sacchetto di plastica con un mattarello.
5. Distribuire i Sablés sbriciolati in 4 bicchieri e versarci sopra la mousse.
6. Coprire e lasciare in frigorifero per almeno 4 ore, meglio se tutta la notte.
7. Servire con panna montata e mandorle a scaglie.

Veronika Studer per Kambly