



# MOUSSE ALLO YOGHURT E MELE COTOGNE CON BRETZELI

**Preparazione:** 50 Minuti

**Ingredienti** (6 persone)

- 4 mele cotogne
- Succo di mezzo limone
- 120g di zucchero
- 1 anice stellato
- 1 stecca di cannella
- Acqua
- 300g di panna intera
- 450g di yogurt greco
- 50g di zucchero
- 1 cucchiaino di pasta di vaniglia (facoltativo)
- 1 pacchetto di Bretzeli

**Preparazione**

1. Lavare le mele cotogne e strofinarle con un panno da cucina, quindi tagliarle a metà e togliere i torsoli.
2. Tagliare le mele cotogne in grossi pezzi e metterle in una pentola con il succo di limone, lo zucchero, l'anice stellato e la stecca di cannella.
3. Ricoprire appena le mele cotogne con acqua. Cuocere per ca. 25-30 minuti fin quando le mele non saranno morbide.
4. Eliminare l'anice stellato e la cannella, quindi ridurre le mele in purea.
5. Far scolare lo yogurt in un colino per 30 minuti.
6. Montare a neve la panna con lo zucchero. Mescolando delicatamente, incorporare la pasta di vaniglia e lo yogurt.
7. Sbriciolare finemente i Bretzeli.
8. Distribuire la mousse di mele cotogne in più bicchieri e ricoprirli con i Bretzeli sbriciolati.
9. Riempire un sac à poche di crema e distribuirla sui Bretzel sbriciolati.
10. Decorare con anice stellato e Bretzeli.