



## BICCHIERINI CON MOUSSE ALLA BANANA E AL CIOCCOLATO

Difficolt: Difficile



Ciao a tutti, oggi vi do la ricetta di questi fantastici bicchierini al gusto banana e cioccolato. E' un dolce che si presta moltissimo come fine pasto ... andrÃ sicuramente ad arricchire la vostra cena. Perfetto anche per un dolce in un buffet!

- cialde di decorazione

### 1 - PER LA MOUSSE ALLA BANANA

- banane 200gr. mature
- gelatina in fogli 3gr.
- panna da montare 250gr.
- zucchero 40gr.
- limone 3 cucchiaini di succo

### 2 - PER IL CRUMBLE

- burro 180gr.
- farina 220gr.
- zucchero 110gr.

### 3 - PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO

- cioccolato fondente 200gr.
- panna da montare 200gr.
- rum 1 cucchiaino

#### PREPARAZIONE DELLA MOUSSE ALLA BANANA:

Frullare le banane con lo zucchero



aggiungere il succo del limone



Nel frattempo idratare la gelatina in acqua fredda, strizzarla bene e farla sciogliere in due cucchiaini di acqua calda.

Semimontare la panna

E aggiungere due cucchiaini di frullato di banane



Versate a filo la gelatina sciolta

E unire il restante frullato di banane

Cominciare la composizione dei bicchierini:

mettere nella sac a poche la mousse di banane e versarne uno strato all'interno di ogni bicchierino; mettere in frigo

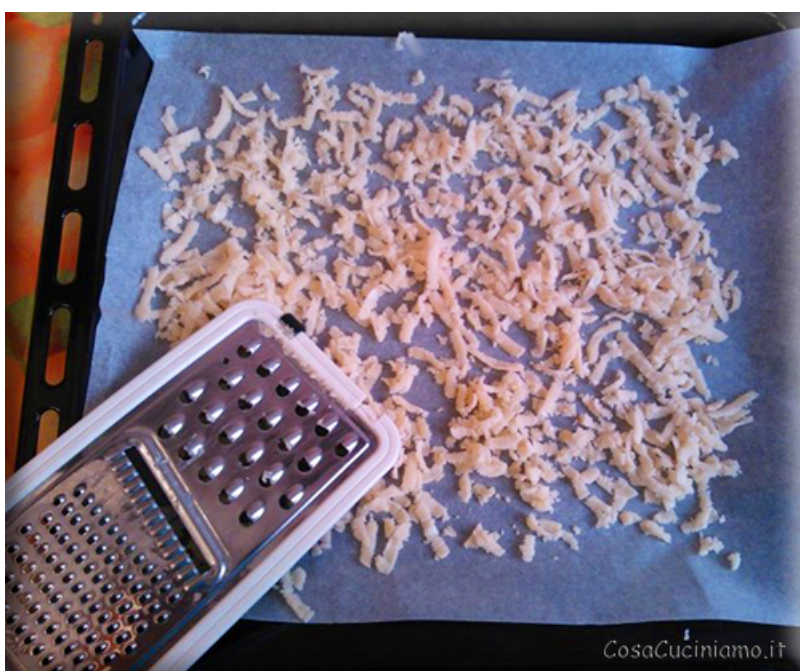


#### PREPARAZIONE DEL CRUMBLE:

Amalgamare insieme il burro lo zucchero e la farina formando un impasto omogeneo, deve riposare in frigo per almeno due ore.



Non appena risulterà abbastanza sodo, grattugiarlo direttamente sulla teglia del forno foderata di carta forno. Cercare di non sovrapporre troppo l'impasto; cuocere in forno a 180° per circa 15 minuti.



## PREPARAZIONE DELLA MOUSSE AL CIOCCOLATO

Semimontare la panna

Fondere la cioccolata a bagnomaria



lasciar raffreddare leggermente ed unire un cucchiaino di panna semimontata  
mescolare energicamente e aggiungere il rum



unire poi il tutto alla rimanente panna ed amalgamare  
riprendiamo i nostri bicchierini e mettendo la mousse al cioccolato dentro ad una sac a poche,  
formiamo il secondo strato,  
ricopriamo con il crumble e una cialdina come decorazione



Un accostamento di sapori davvero eccezionale, poi il crumble aggiunge quella parte croccante che lo rende ancora piÃ¹ particolare!

Ciao alla prossima ;)