

MOUSSE DI MARRONI

INGREDIENTI

Una confezione di marron glaces da 500 gr. (possibilmente sbriciolati),

1 confezione di panna vegetale (oppure 150 gr. di panna montata),

100 gr. di cioccolato fondente,

1/2 bicchiere di brandy.

ESECUZIONE

Sbriciolate il cioccolato fondente e mettetelo nel mixer insieme ai marroni con il brandy unisci la panna e quando risulterà un composto omogeneo fallo freddare in frigorifero per almeno un'ora. Servi a cucchiaiate in coppe con panna montata sopra e un cacao in polvere.