

## Ingredienti:

# FROLLA, CREMA DI MANDORLE AMARE, MOUSSE DI ZUCCA



Per 6 persone

Per la pasta frolla:

**150 g** di farina, **90 g** di burro, **60 g** di zucchero, **55 g** di uovo, buccia di mezzo limone grattugiata, vaniglia.

Per la crema di mandorle amare:

**0,5 l** di latte, **100 g** di zucchero, **40 g** di fecola, **50 g** di mandorle amare, **150 g** di tuorlo d'uovo.

Per la mousse di zucca:

**200 g** di zucca Hokkaido, **20 g** di zucchero di canna, **5 g** di pectina, **200 g** di panna semi montata  
Per finire cioccolato fondente.

**Preparazione:**



Preparare la pasta frolla e farla riposare in frigorifero. Stenderla, ritagliarla della forma desiderata, bucarla e cuocerla a 180° per 10'.

Per la crema: preparare una crema pasticcera con il latte fatto bollire con le mandorle spezzettate, raffreddare.

Per la mousse: tagliare la polpa della zucca a pezzetti piccoli, metterla a cuocere in una casseruola con lo zucchero e la pectina, tenere mescolato per evitare che attacchi ed eventualmente aggiungere qualche cucchiaino di acqua. A cottura ultimata frullare e fare raffreddare. Quando avrà raggiunto la temperatura di 25°, incorporare delicatamente la panna semi montata.

Con l'aiuto di due *sac-a-poche*, formare, sui frollini, dei ciuffetti di crema alternati alla mousse.

Finire con una grattugiata di cioccolato fondente

