

MOUSSE AL CARMELLO SALATO

Ingredienti:

500 g di zucchero
500 g di panna
180 g di tuorli d'uovo
16 fogli di colla di pesce
800 g di panna
10 g di sale



Preparazione:



Portare a bollore 500 g di panna.
Nel frattempo ammorbidire la gelatina in acqua fredda.
Caramellare a secco lo zucchero, quindi unire a filo la panna bollente mescolando bene.
Aggiungere i tuorli che nel frattempo avremo sbattuto con il sale.
Ora unire la gelatina ben strizzata e, quando il composto sarà freddo, amalgamare delicatamente gli 800 g di panna precedentemente montata.