

MOUSSE DI MANGO CON SALSA DI TAMARINDO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di polpa di mango,
- 2 tuorli d'uovo,
- 60 g di zucchero,
- 6 cl di vino bianco,
- 5 fogli di gelatina,
- 35 cl di panna da montare.

Per la salsa:

- 4 tamarindi,
- 80 g di zucchero,
- 1 cucchiaio di panna,
- alcune foglie di menta (per la guarnizione).

Procuratevi 4 formine da 1 dl l'una.

Preparate una purea con la polpa di mango.

Fate cuocere in una casseruola i tuorli d'uovo, 40 g di zucchero ed il vino bianco fino al punto di ebollizione.

Ammorbidite la gelatina in abbondante acqua fredda, sgocciolatela servendovi di un colino e unitela alla crema calda; aggiungete anche la purea di frutta, amalgamandola con l'aiuto di una frusta.

Montate la panna in una terrina con il restante zucchero e mescolatela alla crema ottenuta.

In questa fase della preparazione la crema dovrebbe essere ancora tiepida e non del tutto rappresa.

Versate poi il composto nelle formine e lasciatelo solidificare in frigorifero.

Per la salsa dovete sbucciare i tamarindi e passarne al setaccio la polpa.

Fatela cuocere per 3-4 minuti in un pentolino insieme con lo zucchero e lasciate raffreddare.

Prendete le formine dal frigorifero, immergetele un attimo in acqua calda, in modo da sformare più facilmente la crema, e capovolgetele sul piatto.

Servite la crema con la salsa di tamarindo, decorate con la panna e le foglioline di menta.