



Spuma al limone della riviera del Garda (dello Chef Cosimo Pichierri)

Ingredienti	Per 6 persone	Per 10 persone
Uova	70 g	120 g
Zucchero a velo	120 g	200 g
Succo di limoni del Garda	150 g	250 g
Zucchero semolato	30 g	50 g
Panna fresca	300 g	500 g
Fogli di colla di pesce	n° 3	n° 5

Preparazione

1. Montare a neve gli albumi delle uova con 200 g di zucchero a velo.
2. Preparare una meringa.
3. Unire uno sciroppo preparato con 250 g di succo di limone e 50 g di zucchero semolato; quando raggiunge i 60 °C incorporare alla meringa.
4. Montare la panna ed aggiungere delicatamente.
5. Infine unire la colla di pesce precedentemente rinvenuta in acqua fredda, strizzata e poi sciolta.
6. Mettere la mousse in stampini monoporzione o in coppa Martini.
7. Conservare in frigorifero per almeno due ore.
8. Decorare con fettine di limone caramellate o salsa a base di sciroppo di frutta.

