

MOUSSE ALL'AVOCADO

Ingredienti per 4-6 persone:

- quattro avocado,
- 150 g di zucchero,
- mezzo litro di crema di latte,
- mezzo cucchiaino di essenza di vaniglia,
- sei cucchiaini di Blu Curacao,
- quattro albumi.

Aprite a metà gli avocado, estraete i noccioli ed esportate la polpa che metterete nel bicchiere del frullatore; unitevi lo zucchero qualche cucchiaino di crema di latte e la vaniglia; fate frullare alla seconda velocità fino a che avrete ottenuto un composto cremoso che verserete in una terrina.

A questo punto incorporatevi il Blu Curacao, mescolando bene, in modo che il composto assuma una uniforme colorazione verdina.

Lasciate riposare per un po' e nel frattempo montate densamente, in due recipienti separati, la crema di latte e gli albumi. Incorporate prima la panna montata al composto, amalgamando bene, poi unite gli albumi, mescolando con cura ma delicatamente per non smontarli.

Versate il composto in uno stampo scannellato inumidito e introducetelo in freezer per 3 ore.

Al momento di servire capovolgete lo stampo su un piatto, dopo averlo messo per qualche istante in acqua bollente e averlo asciugato.

Se volete, potete decorare la mousse, a piacere, con la frutta candita o fresca.