

# NEVE DI MELE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 grosse mele golden,
- 125. di zucchero,
- 4 albumi,
- una grossa mela rossa,
- un limone,
- sale.

Scaldare il forno a 200°.

Lavate le mele, asciugatele ed eliminate il torsolo con l'apposito utensile.

Disponetele in una teglia e fatele cuocere per 45 minuti.

Dopodiché lasciatele raffreddare per qualche minuto, quindi togliete delicatamente la buccia e passate la polpa al setaccio schiacciandola con un cucchiaio di legno.

Incorporate 100g. di zucchero al purè di mele e lasciatelo raffreddare completamente.

Nel frattempo montate gli albumi a neve ben ferma aggiungendo una presa di sale, unite lo zucchero rimasto e sbattete ancora finché gli albumi non diventeranno lisci e brillanti.

Incorporateli delicatamente dal basso verso l'alto.

Dopodiché versate la mousse in 4 coppette di vetro e tenete in frigorifero per almeno un'ora.

Lavate la mela rossa rimasta, tagliatela a quarti e eliminate il torsolo.

Incidete ogni spicchio con dei tagli obliqui in modo da formare 3 o 4 fettine a spina di pesce, poi separate leggermente le fette facendole scivolare l'una sull'altra e bagnatele subito col succo di limone.

Guarnite ogni coppetta con uno degli spicchi di mela e servite.