

MOUSSE ALBICOCCHES VANIGLIA E LATTE DI MANDORLE

Un' altra mousse. Stavolta ho provato a congelarla stile soufflè glacè, mah...
Comunque le albicocche con la vaniglia ci stanno benissimo e anche le mandorle. E questa è pure vegana.

500 gr di albicocche senza nocciolo
250 ml di latte di mandorle
3 albicocche secche a pezzettini
1 cucchiaino di polvere di vaniglia naturale
1 cucchiaino di agar agar in polvere
1 pizzico di sale
2 cucchiari di succo d'acero

Frullare le albicocche (fresche e secche) con il latte di mandorle, unire agar agar, sale e vaniglia, mescolare e mettere sul fuoco, al bollore lasciar sobbollire a fuoco basso per 10 minuti, lasciare intiepidire e unire il succo d'acero, mescolare e quando è freddo mettere negli stampini dove è stato inserito un cilindro di carta forno. Io l'ho messo all'interno per la forma delle cocottine, ma l'ho visto per la verità sempre messo all'esterno e fissato con laccetti, elastici, all'interno non c'è bisogno di fissarlo.

Ho messo in freezer per alcune ore, poi ho tolto e lasciato scongelare, tolto la carta, e voilà. Si squaglia ma non troppo per via dell'addensante, in ogni caso è molto più semplice metterla semplicemente in un bicchiere e tenerla in frigo qualche ora.

