

## **MOUSSE DI PESCHE**

**3 pesche noci**  
**250 ml succo di mela limpido**  
**4 datteri**  
**un pizzico di sale**  
**mezzo cucchiaino di agar agar in polvere**  
**cioccolato fondente per decorare**

*Tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici.*

Ho tagliato a pezzetti le pesche (lasciando la buccia), le ho messe nel succo di mela, ho aggiunto il pizzico di sale e i datteri e ho lasciato ad insaporire qualche ora. Poi ho frullato e ho messo in un pentolino, cosparso con l'agar agar, mescolato, portato a bollore e bollito 3 minuti.

Ho messo a raffreddare in una teglia di ceramica e quando è stato freddo ho tagliato a pezzetti e frullato di nuovo.

Ho cosparso con cioccolato fondente grattato col rigalimoni.

