



SWEET MOJITO

Ingredienti

400 gr. di Cream Cheese Arla
300 gr. di panna fresca
zucchero a velo
2 lime
1 mazzetto di menta fresca
200 gr. di Rum bianco
4 fogli di colla di pesce
100 gr. di dio mandorle
240 gr. di zucchero semolato
sale qb
ghiaccio qb
acqua

Procedimento

Preparare la crema con Cream Cheese Arla e aromatizzarla con scorza di lime, zucchero a velo.

Mettere in ammollo la colla di pesce, scaldare la panna.

Una volta calda incorporare mezzo foglio di gelatina, poi incorporare alla crema di

formaggio. Mettere il composto in un bicchiere e lasciare raffreddare in frigo.

Sbianchire la menta e raffreddare in acqua e ghiaccio, frullare con un goccio di acqua e passare in un colino a maglia fine.

Mettere in ammollo l'altra parte di colla di pesce dealcolizzare il rhum con lo zucchero di canna, lasciar raffreddare leggermente e unire all'acqua di menta. Lasciare intiepidire e aggiungere il composto di menta nel bicchiere (verificare la base di crema di formaggio sia ben rappresa)

Per fare il carbone prepariamo lo zucchero con un po' d'acqua, portiamo a 131°C, raggiunta la temperatura incorporiamo le mandorle tritate in precedenza e giriamo con una spatola così da fare cristallizzare lo zucchero.

Stendere il carbone su un foglio di carta forno e aggiustare di sale.

Infine guarnire il dolce con il carbone alle mandorle.