

## **Ricetta Mousse di banana con coulis di lampone**

### **Preparazione della mousse di banana con coulis di lampone**

1. Tagliare le banane a rondelle, quindi in una ciotola incorporare lo zucchero a velo al mascarpone
2. Aggiungere le banane al mascarpone e con l'aiuto di una frusta a maglia dura, mescolare energicamente rompendo e compattando le banane al composto.
3. Aggiungere la vaniglia e continuare a mescolare
4. Nel frattempo preparare la salsa di lampone. Mettere i lamponi in una casseruola, aggiungere lo zucchero e lasciare caramellare. Far cuocere a fuoco vivo per un paio di minuti ed infine filtrare con un colino o uno chinoise.
5. Mettere la mousse in un sac à poche e farcire dei cannoli di cialde o comporre un piatto con della mousse e delle lingue di gatto.

### **Consigli & curiosità**

La mousse di banana con coulis di lampone è un dessert che può essere preparato in tutte le stagioni dell'anno ma per le sue caratteristiche lo si apprezza soprattutto durante la stagione calda.

Consigliamo di gustarlo accompagnato con un buon bicchiere di