

Spuma de alune



ingrediente

- 75g galbenusuri
- 150g **smantana London Gold 35%**
- 10g foi de gelatina
- 460g **Nocciolissimo alune si praline (8%)**
- 710g **smantana semi-batuta London Gold 35%**

Directii

Lasati foitele de gelatina sa stea in apa rece. Puneti galbenusurile intr-un bol si bateti-le spuma. Incalziti 150g **smantana London Gold 35%** intr-o craticioara si adaugati foitele de gelatina pentru a se topi. Apoi turnati usor amestecul peste galbenusuri, in timp ce bateti pana se incorporeaza. Adaugati amestecul si **Nocciolissimo alune si praline 8%** in mixer si bateti cu telul pana cand amestecul ajunge la temperatura camerei. Apoi adaugati **smantana semi-batuta London Gold 35%** si incorporati in amestec.