



Bicchierini alla mousse di limone con fragole al basilico

Un dolce al cucchiaino che è un omaggio alla primavera e ai suoi colori. Semplice da replicare ed elegante nella presentazione regala aromi freschi e un gusto assolutamente da provare.



Bicchierini alla mousse di limone con fragole al basilico (Foto © Lisa Corsoni).

Questi **bicchierini di mousse al limone con fragole al basilico** rappresentano un [dessert goloso](#) che esprime tutti i colori della bella stagione, un dolce al cucchiaino che chiude in bellezza un pasto. Il palato viene ammaliato dalla morbidezza della mousse, contrastata piacevolmente dalla consistenza del Pan di Spagna, mentre nell'aria si respirano gli odori tipici della primavera.

La **mousse** è stata volutamente preparata senza l'utilizzo di uova che non tutti gradiscono e si è scelta la cremosità dello [yogurt greco](#) al fresco sapore di limone. Il risultato è una crema delicata con una piccola spinta data dalle fragole, dolci e leggermente aspre, nonché dal **basilico** fresco e aromatico.

Bicchierini alla mousse di limone con fragole al basilico, ricetta per sei porzioni

Categoria: Dolci al cucchiaino

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 50 minuti

Tempo di cottura: 25 minuti

Tempo di riposo: 3,5 ore



Ingredienti per i nostri bicchierini alla mousse di limone con fragole al basilico (Foto © Lisa Corsoni).

Ingredienti per la base di pan di Spagna

- 75 grammi di farina “00”
- 75 grammi di zucchero semolato
- 2 uova
- Mezza buccia di limone grattugiata
- 1 pizzico di sale

Ingredienti per la bagna al basilico

- 90 ml di acqua
- 40 grammi di zucchero semolato
- 5 foglie di basilico non troppo grandi

Ingredienti per la mousse di yogurt al limone

- 225 ml di panna
- 185 grammi di yogurt greco al limone
- 30 grammi di zucchero a velo
- 5 grammi di gelatina in fogli

Ingredienti per le fragole al basilico

- 300 grammi di fragole
- 25 ml di succo di limone
- 15 grammi di zucchero
- 5 foglie di basilico

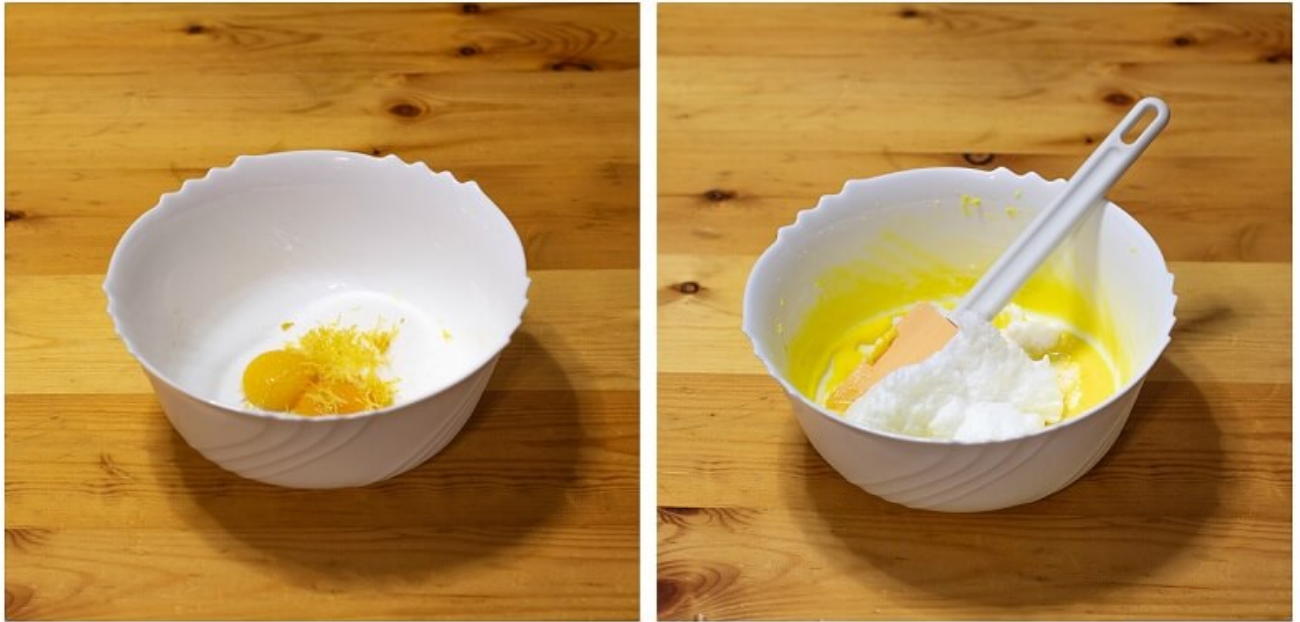
Preparazione dei Bicchierini alla mousse di limone con fragole al basilico

1. Lavare, pulire e tagliare le fragole in 4 spicchi e metterle a macerare in una ciotola con il succo del limone, lo zucchero e il basilico ridotto in piccoli pezzi. Coprite con la pellicola e riponete in frigo per almeno 3 ore.



Tagliare le fragole e metterle a macerare con limone e basilico (Foto © Lisa Corsoni).

2. Nel frattempo, preparate il **pan di Spagna** dividendo i tuorli dagli albumi. Montate i tuorli con lo zucchero, la scorza del limone e un pizzico di sale fino a renderli gonfi e spumosi. Montate a parte gli albumi; aggiungeteli ai tuorli con l'aiuto di una spatola, con un movimento dall'alto verso il basso; successivamente versare la farina setacciata.



Per il pan di Spagna dividere i tuorli dagli albumi, montarli separatamente e poi unirli (Foto © Lisa Corsoni).

3. Trasferire l'impasto in una teglia 31x20, imburrata e infarinata, e cuocere a 170° C per 20 minuti. Una volta cotto sfornare e lasciare raffreddare.
4. Alla scadenza delle 3 ore di macerazione delle fragole, procedete a preparare la mousse partendo dalla semi montatura della panna effettuata con le fruste elettriche. Aggiungere lo yogurt alla panna, tenendone da parte un cucchiaino, anch'esso con l'aiuto di una spatola con un movimento dall'alto verso il basso.



Preparazione della mousse di panna e yogurt greco (Foto © Lisa Corsoni).

5. Prendete ora il cucchiaino di yogurt messo da parte, scaldatelo a fiamma bassa, e aggiungete

la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e ben strizzata. Quando la gelatina risulterà ben sciolta, addizionalatela al composto di panna e yogurt. Ricoprite con la pellicola e tenete in frigo per almeno 30 minuti, il giusto tempo per farla rassodare.

6. Mentre la mousse si stabilizza, prendete un pentolino piccolo scaldare l'acqua per la bagna con lo zucchero e il basilico. Fate bollire fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Spegnete e tenete da parte.



Bagna di zucchero e basilico (Foto © Lisa Corsoni).

7. Riprendete il pan di Spagna cotto in precedenza e, con l'aiuto di un coltello, togliete la crosta dalla superficie e dalla base. Con un coppapasta, invece, coppate la base del dolce e trasferitelo nei bicchierini scelti. Irrorate abbondantemente con la bagna preparata prima.
8. Prelevare dal frigo la mousse e, con l'aiuto di un sac-a-poche o di un cucchiaino, riempite i bicchierini. Decorate a vostro piacimento il dolce con le fragole macerate in partenza.



Siamo pronti per completare i nostri bicchierini (Foto © Lisa Corsoni).

Consigli utili

Per capire se il vostro pan di Spagna è cotto, fate la prova stecchino. Quando estrarrete lo stecchino dall'impasto, esso dovrà risultare asciutto.

Data di creazione

16/05/2018

Autore

lisa-corsoni