



HUG Dessert-Tartelettes Royale à la mousse à la rose

Recette pour env. 25 HUG Dessert-Tartelettes Royale 5.08 cm

Ingrédients:

Mousse à la rose:

150 g	de mascarpone
40 g	de sucre glace
1 pincée	de poudre de betterave rouge
1 feuille	de gélatine
¼ dl	d'eau de rose
1	blanc d'œuf
1.5 dl	de crème entière

Décoration :

des petits pétales de rose séchés



Préparation:

Mélanger soigneusement le mascarpone avec le sucre glace et la poudre de betterave rouge. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer légèrement l'eau de rose, y dissoudre la gélatine et mélanger au mascarpone. Battre bien fermes le blanc d'œuf et la crème et incorporer à la masse au mascarpone. Ensuite, placer au frais pour 3-4 heures au minimum. Dresser dans les Tartelettes Royales avec une petite cuillère à glace ou une poche à douille à embout étoilé, et décorer à volonté.

