

Mousse di formaggio e noci con pere e cioccolato



4 pere Williams o Abate
200 gr. di mascarpone
150 gr. di gorgonzola dolce
70 g gherigli di noce tritati
Cioccolato fondente (in blocchi) s.q.
Latte s.q.

Sbattere con una frusta o una spatola il gorgonzola dolce con il mascarpone fino a ottenere una crema soffice (aiutandosi se necessario con un goccio di latte), aggiungere le noci tritate e tenere il composto da parte.



Sbucciare le pere facendone con due dei piccoli dadini che andremo a mettere al fondo delle coppe; le altre a fette per mettere a rifinitura sulle coppe di mousse. (quest'operazione va fatta all'ultimo per evitare che le pere si scuriscono oppure possiamo metterle dopo averle tagliate in acqua e poco limone spremuto).

Prepariamo con il cioccolato delle scaglie che ci serviranno la decorazione (se preparate prima frigorifero!)

per ricordarsi di tenerle in **COMPONIAMO IL NOSTRO** Prendiamo una bella coppa "doppia") o una bella coppa Mettiamo sul fondo un noci, sistemiamo un po' di mousse.

Decoriamo con le fette di poniamo in frigo e servita fredda quindi almeno frigo.



DESSERT:

(va benissimo quella da Martini da macedonia!

cucchiaino di mousse al formaggio e dadini di pera, ricopriamo con altra

pere e scaglie di cioccolato.

ricordiamoci che la mousse non andrà 10 minuti prima di servirla, toglierla dal