

## Lingua di gatto

con mousse di cioccolato mele, pere e mascarpone, crescenza

### Ingredienti:

per cialda:

- 200gr di farina
- 200gr di zucchero
- 200gr di burro
- 5 albumi d'uovo

### Procedimento:

Ammorbidire il burro con un cucchiaino finché non diventa crema, aggiungere lo zucchero e continuare a mescolare. A parte montare i chiari d'uovo a neve e aggiungerli al composto di burro e zucchero. Mescolare piano dall'alto verso il basso finché le uova non si saranno amalgamate. Aggiungere la farina setacciata mescolando bene finché l'impasto non diventa liscio ed omogeneo.

Mettere la carta forno in due teglie, con un cucchiaino mettere l'impasto e formare una figura. Infornare a 200 gradi per 7/ 9 minuti. Una volta tolte dal forno metterle sopra un bicchiere e formare un cestino.

### Per la mousse

#### Ingredienti:

- 2 pere
- 3 mele
- 250gr di mascarpone
- cioccolato q.b.
- crescenza 50gr.



### Procedimento:

Pelare e togliere il torsolo alle mele e alle pere, tagliarle a pezzetti di uguale misura e cuocerle con metà del loro peso di zucchero. Aggiungere poca acqua una volta cotte e mettere da parte. Aggiungere al mascarpone il cioccolato grattugiato le mele e le pere e mescolare fino a quando diventano omogenee. Mettere il composto nei cestini e spolverare di zucchero a velo.