

Massimo gusto con il minimo sforzo — sapore nostalgico, incluso!



È vero, la cannella ricorda sempre un po' il Natale. Ma è proprio questa bella calda sensazione che ci vuole nelle lunghe e grigie giornate invernali. Per questo gustosissimo dessert non servono più di dieci minuti in cucina.

- 500 g di quark magro
- 150 g di zucchero velo
- 150 ml di panna intera
- 100 g di cranberry, essiccati
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di liquore (ad esempio Grand Marnier)
- 2 cucchiaini di cannella

1. Mescolare in una terrina quark, zucchero a velo e cannella, fino a ottenere una massa uniforme.
2. Aggiungere la panna montata mescolando dall'alto verso il basso.
3. Mettere al freddo per 30 minuti.

1. Scaldare lo zucchero in una padella
2. Una volta liquefatto, aggiungere i cranberry
3. Smorzare con Grand Marnier
4. Lasciar cuocere a bassa temperatura per 2 minuti

Mettere la mousse in un bicchiere e cospargervi sopra una manciata di cranberry.