

Carpaccio di pere con mousse alla vaniglia

circa 4 - 6 porzioni



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Mousse:**

175 g di quark magro
175 g di yogurt naturale
100 g di zucchero
0.5 limette , succo
1 di Bacche di vaniglia Bourbon Bio
Dr. Oetker polpa e semi
1 busta di Gelatina express Dr.
Oetker
2 chiare d'uovo
2 dl di panna

Pere:

4 pere mature
0.5 dl di vino bianco

1 Mousse:

Per la mousse, mescolare il quark magro, lo yogurt naturale, lo zucchero, il succo di limetta e la polpa di vaniglia. Aggiungere la Gelatina express al composto e mescolare bene. Montare le chiare d'uovo a neve soda. Montare la panna e incorporarla al composto insieme alla neve soda.

Versare il composto in una ciotola e mettere per almeno **5-6 ore al fresco**.

2 Pere:

Lavare le pere, asciugarle, dimezzarle nella lunghezza e togliere il torsolo. Tagliare sottilmente le pere e mettere le fettine in una pentola inox. Aggiungere il vino bianco e cuocere per 2-3 minuti. Lasciare raffreddare e disporre le fettine di pere a ventaglio sui piatti. Servire con porzioni di mousse alla vaniglia.