

Mousse alla zucca, cioccolato fondente e biscotto al whisky

scritto da Luca Lundari | 21/07/2019



Un dolce cremoso e gustoso preparato con un ingrediente insolito, raramente usato in pasticceria, ma in grado di regalare piacevoli sorprese di fine pasto

Nel bel mezzo dell'estate, può essere normale pensare con un po' di nostalgia alla dolce brezza autunnale: non c'è modo migliore per prepararsi alla stagione settembrina che studiando una ricetta interessante a base di [zucca](#), l'ortaggio principe di quel mese.

Certamente la zucca non è tipicamente associata ai dessert, benché la sua dolcezza naturale la renda adatta a piatti tra il salato e il dolce, come i celebri **tortelli di zucca romagnoli**.

Ricca di «[geosmina](#)» (composto chimico che conferisce il sentore di terra), questo ortaggio presenta delle sfumature dolciastre che ne fanno sorprendentemente un ottimo alleato in pasticceria. La consistenza fibrosa, inoltre, ne permette una perfetta resa in crema una volta portata a sufficiente

cottura.

Mousse alla zucca, cioccolato fondente e biscotto al whisky

La ricetta che proponiamo è quindi una **soffice mousse di zucca** a base di mascarpone e panna montata, molto vellutata e piuttosto delicata. L'accompagnamento con un biscotto bagnato al whisky ed una morbida ganache al cioccolato fondente completa un eccellente dolce al cucchiaio, ottimo da gustare freddo e dopo i pasti.