

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mousse al cioccolato con ananas caramellato al limone e spuma di mandarino

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **6 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE di ottima
qualità - 200 gr

UOVA 6

ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola

LIMONE 1

ANANAS SCIROPPATO 4 fette

PER LA SPUMA DI MANDARINI

MANDARINI 3

PANNA FRESCA 125 ml

ZUCCHERO 50 gr

MANDARINETTO poco -

PREPARAZIONE

1 Per la mousse al cioccolato: sciogliere a bagnomaria il cioccolato.



2 Trasferitela in una ciotola ed unite i tuorli.

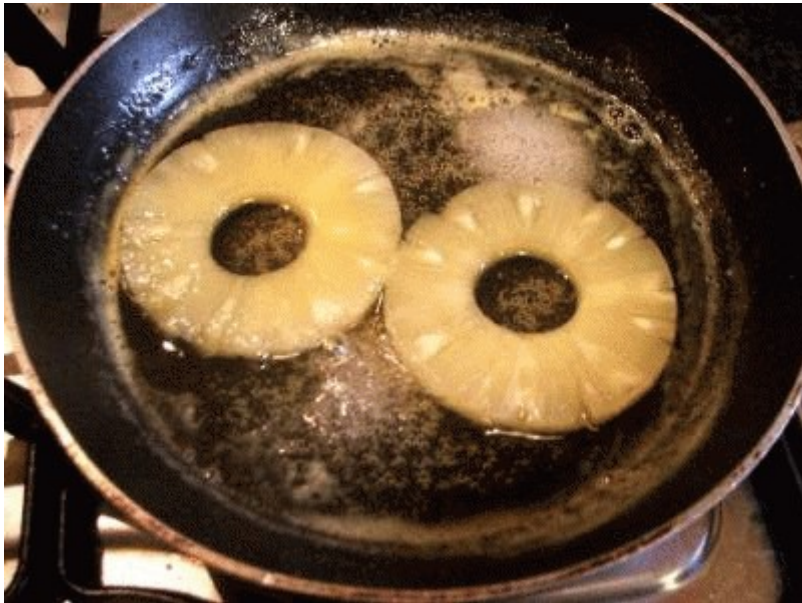
Con le fruste elettriche montare gli albumi a neve ferma ed uniteli al composto di cioccolato.

Trasferite nel frigo per almeno 6 ore.

In una padella fate caramellare 3 cucchiaini di zucchero ed il succo di un limone.



3 Unite le fettine d'anans e fatele caramellare.



4 Trasferitele sopra un foglio di carta forno e trasferite nel congelatore.



5 Per la spuma di mandarino: spremere con lo spremiagrumi i mandarini.



6 Unitelo alla panna fresca



7 Allo zucchero.



8 E pesate, poi unite del mandarinetto fino ad arrivare ai 400 grammi.



9 Caricate il sifone rifiltrando e tenete in frigo fino al momento di comporre il piatto.

In una ciotola mettete la mousse con le fette di ananas e concludete con la spuma.

