

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mousse al cioccolato fondente

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 7 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di cioccolato fondente

100 g di burro

6 uova grandi.

PREPARAZIONE



2 In una casseruola mettete il burro con il cioccolato.



3 E fatelo sciogliere a bagnomaria.



4 Sbattete i tuorli.



5 Unite i tuorli al cioccolato che nel frattempo avrete fatto raffreddare.



6 Con le fruste elettriche montare a neve ferma gli albumi, uniteli al composto e mescolare delicatamente dal basso verso l'alto.



7 Otterrete un composto molto morbido come questo.



8 Versate il composto in 7 coppette e mettetele in frigo per almeno 3 ore.

