

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mousse al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

200 g di cioccolato fondente
100 g di panna da montare
2 uova
pochissimo burro e 1 cucchiaio di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Far sciogliere il cioccolato a bagnomaria. A parte scaldare la panna e aggiungerla al cioccolato sciolto. Mescolare bene. Aggiungere un tuorlo alla volta, sempre mescolando. Aggiungere il burro e mescolare. A parte montare a neve fermissima gli albumi e aggiungere lo zucchero. Sbattere ancora un minuto e aggiungere alla crema di cioccolato. Mettere in freezer per un paio di ore.

Usare lo stesso procedimento con 2 hg. di cioccolato bianco evitando di mettere alla fine lo zucchero.

2

Versare sopra la mousse nera e rimettere in freezer.