

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mousse di cioccolato al rum

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



La mousse di cioccolato al rum è un dolce al cucchiaio davvero godurioso, per quelle volte in cui la voglia di cioccolato bussa con insistenza. Si tratta di una mousse morbida ovviamente al cioccolato ma con una nota in più data dal rum. Ovviamente è un dolce da adulti anche perchè in questo caso il rum non è dealcolizzato ma aggiunto tal quale alla mousse.

Un dolce al cucchiaino da sfruttare come fine pasto, comodo anche da preparare in anticipo dato che lo potrete conservare in frigorifero fino al momento di servirlo in tavola.

Un'idea per i più piccoli? Provate la [mousse al cioccolato con croccante di mandorle!](#)

INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

PANNA FRESCA 100 ml

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 4

RUM 30 ml

PREPARAZIONE

1 Per preparare una mousse di cioccolato al rum perfetta dovrete partire dal far fondere il cioccolato fondente insieme alla panna. Potrete decidere di far fondere il cioccolato a bagno maria oppure al microonde a seconda della dimestichezza che avete con questo elettrodomestico.

Se usate il bagnomaria abbiate cura che l'acqua sulla quale metterete la ciotola con il cioccolato sia sempre ad ebollizione. Una volta fuso per bene il cioccolato con la panna, toglietelo dal fuoco.

2 Ora dovrete montare i tuorli con lo zucchero fino a che il composto diventi ben montati e chiari nel colore. Potrete procedere sia con la planetaria dotata di gancio a frusta che con le fruste elettriche.

3 Incorporate i tuorli montati al cioccolato fuso mescolando accuratamente dal basso verso l'alto affinché il composto possa risultare areoso. Aggiungete il Rum e mescolate per incorporarlo.

4 Trasferite gli albumi in una ciotola o nella ciotola della planetaria e montateli a neve molto

ferma. Non vi resta, quindi che incorporarli al composto sempre con un movimento dal basso verso l'alto cosicchè la mousse possa risultare morbida e spumosa.

- 5 Distribuite la mousse nei bicchieri e portate in tavola la mousse oppure, se l'avete preparata in anticipo, riponetela in frigorifero fino al momento di servirla.