DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mousse al cioccolato bianco e lime

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 5 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Spesso a fine pasto si cerca un dolce fresco, ma l'idea di accendere il forno o affrontare preparazioni complesse smorza subito l'entusiasmo. La soluzione ideale è un dessert al cucchiaio veloce, capace di unire l'avvolgenza della panna a note agrumate e pungenti. Ecco che entra in gioco questa golosa **mousse al cioccolato bianco e lime**, un equilibrio perfetto di sapori ideato per pulire il palato con grande eleganza e pochissimo sforzo.

Se ami i sapori agrumati, apprezzerai sicuramente anche la Torta tenerina al limone o la golosissima Cheesecake al lime. Chi preferisce un gusto più dolce e rotondo troverà irresistibili i Biscotti al pistacchio e cioccolato bianco, oppure potrà

scaldarsi con un buonissimo Preparato cioccolata calda bianca e pistacchio per le giornate più rigide. E per i palati più decisi? Una classica mousse di cioccolato al rum si rivela sempre un'ottima alternativa.

Preparare questa soffice crema è davvero facile: basta rispettare rigorosamente le temperature indicate e montare in modo delicato la panna. Il risultato sorprenderà tutti.

Ingredienti per la mousse al cioccolato bianco e lime

CIOCCOLATO BIANCO DI OTTIMA QUALITÀ 200 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA 300 ml

LIME biologici - 2

MENTA FRESCA

Prepara la ricetta

1 Trita finemente il cioccolato bianco su un tagliere aiutandoti con un coltello, in modo da facilitarne lo scioglimento. Trasferiscilo all'interno di una ciotola resistente al calore.

Lava molto bene i lime sotto l'acqua corrente e asciugali accuratamente. Grattugia la loro scorza e tienila da parte. Subito dopo, spremi il succo di entrambi i lime e filtralo con un colino per eliminare la polpa in eccesso o eventuali semi.





2 Versa 100 ml di panna fresca liquida in un pentolino e scaldala sul fuoco fino a sfiorare il bollore. Versa la panna calda direttamente sopra il cioccolato bianco tritato e mescola energicamente con una frusta a mano o una spatola fino a scioglierlo completamente e ottenere una crema liscia e lucida.

Aggiungi il succo di lime filtrato e circa metà della scorza grattugiata alla crema di cioccolato bianco. Mescola per amalgamare i sapori, poi lascia intiepidire il composto a temperatura ambiente (non deve essere caldo altrimenti farà sciogliere la panna del passaggio successivo).





3 Versa i restanti 200 ml di panna fresca (assicurati che sia ben fredda di frigorifero) in una ciotola capiente. Montala con le fruste elettriche fino a ottenere una consistenza semi-montata: non deve essere troppo ferma o "a neve", altrimenti la mousse risulterà pesante.

Incorpora delicatamente la panna semi-montata alla crema di cioccolato e lime. Usa la spatola in silicone compiendo movimenti dolci e circolari, partendo dal basso e andando verso l'alto, prestando molta attenzione a non smontare il composto per mantenerlo arioso.





4 Distribuisci la mousse appena preparata nei bicchierini o nelle coppette scelte, livellando la superficie. Riponili in frigorifero a rassodare per almeno 3 o 4 ore.

Poco prima di servire, tira fuori le coppette e decora la superficie di ogni porzione con la restante scorza di lime tenuta da parte e, se lo desideri, una fogliolina di menta fresca per dare un ulteriore tocco di colore.





Trucchi, consigli e varianti

Il cioccolato: Scegli sempre una tavoletta di ottima qualità. Il cioccolato bianco è ricco di burro di cacao e molto delicato; tritarlo finemente prima di unire la panna calda è l'unico modo per assicurarsi che si sciolga in modo omogeneo senza creare grumi.
La consistenza della panna: Il passaggio della "panna semi-montata" è fondamentale. Se monti la panna a neve ferma, il composto risulterà pesante e difficile da amalgamare, rischiando di separarsi o diventare burroso.
Base croccante: Per dare una nota di consistenza extra, sbriciola un paio di biscotti secchi (tipo digestive o frollini) sul fondo delle coppette prima di versarvi sopra la crema.
Variante alla frutta: Se il lime risulta troppo pungente, un'ottima variante si ottiene sostituendo la scorza e il succo con la polpa di due frutti della passione, perfetti in abbinamento al cioccolato bianco.

Conservazione

Essendo un dessert a base di panna fresca, si conserva rigorosamente in frigorifero per un massimo di 2-3 giorni. È importante coprire le coppette con della pellicola per alimenti o riporle in contenitori con chiusura ermetica, poiché il cioccolato bianco tende ad assorbire facilmente gli odori del frigorifero. Si sconsiglia la congelazione per evitare che, scongelandosi, la panna perda la sua consistenza ariosa rilasciando acqua.