

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mousse al cioccolato con croccante di mandorle

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 15 min    COSTO:

basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + IL TEMPO DI RAFFREDDAMENTO IN FRIGO (ALMENO 3 H)



Vuoi cucinare un dessert che sia goloso, raffinato e facile da preparare? La mousse al cioccolato con croccante di mandorle è la risposta perfetta alle tue esigenze.

La morbidezza vellutata della mousse al cioccolato fondente che si scioglie in bocca, unita al croccante di mandorle da vita ad un connubio di sapori e consistenze che saprà conquistare anche i buongustai più esigenti, rendendo questa ricetta un vero jolly per ogni occasione.

La mousse al cioccolato con croccante di mandorle va benissimo per una **cena romantica**, una **festa con gli amici** o semplicemente quando hai voglia concederti **una coccola golosa**.

**Preparare la mousse al cioccolato con croccante è davvero semplice**, non sono necessarie abilità culinarie avanzate e il **procedimento richiede solo pochi passaggi**. In poco tempo potrai portare in tavola un dessert di sicuro successo, che lascerà tutti a bocca aperta.

**In questa ricetta ti guiderò passo dopo passo, dalla preparazione del croccante di mandorle alla realizzazione della mousse al cioccolato**. Ti fornirò anche alcuni consigli utili per ottenere un risultato perfetto e personalizzare il dessert secondo i tuoi gusti. Iniziamo?

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Salame al cioccolato senza uova](#)

[Torta dobos](#)

[Torta tenerina](#)

[Torta in tazza al cioccolato fondente](#)

[Brownies cioccolato e noci](#)

## COSA SERVE PER CUCINARE LA MOUSSE AL CIOCCOLATO

UOVA ( 6 uova medie ) - 300 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

BURRO MORBIDO 40 gr

## COSA SERVE PER CUCINARE IL CROCCANTE DI MANDORLE

ZUCCHERO SEMOLATO 150 gr

MANDORLE PELATE 100 gr

ACQUA 20 gr

## COME SI PREPARA LA MOUSSE AL CIOCCOLATO CON CROCCANTE DI

**1** Per preparare la mousse al cioccolato con croccante di mandorle inizia dal croccante.

MANDORLE

Versa le mandorle in un mixer e trita per qualche secondo. In una padella fai sciogliere lo zucchero con l'acqua e lascia caramellare a fiamma bassa senza mai mescolare.

Non appena il caramello inizia a colorarsi aggiungi le mandorle tritate e mescola con un cucchiaio di legno.

Lascia cuocere per qualche minuto, le mandorle devono diventare di colore ambrato.





**2** Versa il croccante su un foglio di carta forno e lascia raffreddare per qualche minuto.

Una volta cristallizzato riduci il croccante a pezzettini piccolissimi con un coltello a lama liscia e tieni da parte.



**3** A questo punto prepara la mousse al cioccolato.

Spezzetta il cioccolato e mettilo in un pentolino insieme al burro a cubetti, a temperatura ambiente. Sciogli il tutto a bagnomaria e tieni da parte.



4 Separa i tuorli e gli albumi delle uova. Sbatti i tuorli e monta a neve gli albumi.



- 5 Incorpora i tuorli agli albumi, mescolando dal basso verso l'alto, poi aggiungi il cioccolato sciolto e continua a mescolare sempre dal basso verso l'alto. Infine incorpora il croccante, lasciando qualche pezzettino da parte per la decorazione finale. Amalgama bene tutti gli ingredienti.

Distribuisce la mousse in 4 coppette e riponile in frigorifero per almeno 3 ore.

Prima di servire la mousse di cioccolato con croccante di mandorle, estrai le coppette dal frigo e decorale con frutta fresca e briciole di croccante.





