

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mousse al cioccolato con croccante di mandorle

di: *Giorgio Raccuglia*

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

basso

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



La mousse al cioccolato è un lussuoso [dolce al cucchiaio](#) senza panna, perfetto da servire a fine pasto. In questa ricetta abbiamo scelto di arricchire la consistenza morbida e spumosa della mousse con il tocco goloso del [croccante alle mandorle](#). Un piacevole contrasto che renderà questo [dessert](#) ancora più irresistibile! La mousse al cioccolato con croccante di mandorle è ideale anche per i commensali più piccoli, mentre per gli adulti potreste proporre queste deliziose varianti:

[mousse di cioccolato al rum](#)

## PER IL CROCCANTE

MANDORLE PELATE 100 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 150 gr

ACQUA 20 gr

## PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

UOVA ( 6 uova medie ) - 300 gr

BURRO MORBIDO 40 gr

## PREPARAZIONE

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

Versate le mandorle in un mixer e tritate per qualche secondo.

In una padella fate sciogliere lo zucchero con l'acqua e lasciate caramellare a fiamma bassa senza mai mescolare.

Non appena il caramello inizia a colorarsi aggiungete le mandorle tritate e mescolate con un cucchiaino di legno.

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





**2** Versate il croccante su carta forno e lasciate raffreddare per qualche minuto.

Una volta cristallizzato riducetelo a pezzettini piccolissimi con un coltello a lama liscia e tenete da parte.





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

Spezzettate il cioccolato e mettetelo in un pentolino insieme al burro a cubetti a temperatura ambiente.

Sciogliete il tutto a bagnomaria e tenete da parte.





4 Separate i tuorli e gli albumi delle uova.

Sbattete i tuorli e montate a neve gli albumi.





**5** Incorporate i tuorli agli albumi, mescolando dal basso verso l'alto, poi aggiungete il cioccolato sciolto e continuate a mescolare sempre dal basso verso l'alto.

Infine incorporate il croccante, lasciando qualche pezzettino da parte per la decorazione finale. Amalgamate bene tutti gli ingredienti.

Distribuite la mousse in delle coppette e riponete in frigorifero per almeno 3 ore.





6 Decorate la mousse al cioccolato con croccante di mandorle con il croccante tenuto da



parte e dei frutti di bosco e servite.