

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mousse al cioccolato profumata al caffè

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La mousse al cioccolato profumata al caffè è una ricetta che vi viene in soccorso quando avete degli amici a cena e non sapete proprio come concludere il pasto, quando la domanda: "che gli preparo ora di dolce?" si affaccia nella vostra mente, allora potrete sfoderare il potere del cioccolato e del caffè insieme in una mousse morbida e gustosa.

Questa ricetta ha anche un ulteriore vantaggio: la potete preparare in anticipo, anche il giorno prima e avrete un dolce pronto pronto da gustare senza ulteriori sforzi.

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

INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 250 gr

UOVA 4

ZUCCHERO A VELO colmi - 5 cucchiari da tavola

BURRO 30 gr

CAFFÈ ESPRESSO 5 cucchiari da tavola

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Per realizzare una mousse al cioccolato profumata al caffè da leccarsi i baffi dovrete dotarvi di una pentola per il bagno maria. Sarà sufficiente far prendere bollore all'acqua in una pentola e appoggiarvi sopra una ciotola sufficientemente grande da non cadere nella pentola.

Dopo aver portato a bollore l'acqua, riunite nella ciotola il cioccolato fondente spezzettato grossolanamente, il burro e il caffè espresso. Mescolate sul fuoco fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, quindi toglietelo dal fuoco e fatelo freddare leggermente.

2 Unite, a questo punto, i tuorli, uno alla volta e facendo in modo che vengano incorporati perfettamente dal composto.

Incorporate, quindi, lo zucchero a velo, anche questo dovrà essere completamente assorbito dall'impasto.

3 Montate a parte gli albumi a neve ferma aggiungendo un pizzico di sale, quindi incorporateli nel composto mescolando delicatamente dal basso verso l'alto in modo tale

che gli albumi conferiscano morbidezza e spumosità al composto.

Potrebbe sembrarvi che il risultato sia troppo liquido, non vi preoccupate, è normale, tenderà a rassodarsi leggermente in frigorifero.

- 4 Distribuite il composto nei bicchieri o nelle coppette monoporzione e terminate ciascun bicchiere a piacere con della panna montata. Riponete il tutto in frigorifero per almeno 5 ore prima di servire in tavola.