

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mousse al cioccolato

di: *Ivana*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

200 g di cioccolato fondente
100 g di panna da montare
2 uova
pochissimo burro e 1 cucchiaino di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Far sciogliere il cioccolato a bagnomaria. A parte scaldare la panna e aggiungerla al cioccolato sciolto. Mescolare bene. Aggiungere un tuorlo alla volta, sempre mescolando. Aggiungere il burro e mescolare. A parte montare a neve fermissima gli albumi e aggiungere lo zucchero. Sbattere ancora un minuto e aggiungere alla crema di cioccolato. Mettere in freezer per un paio di ore.

Usare lo stesso procedimento con 2 hg. di cioccolato bianco evitando di mettere alla fine lo zucchero.

2 Versare sopra la mousse nera e rimettere in freezer.