

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mousse au chocolat

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 4 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

200 g di cioccolato extra fondente
5 uova fresche
2 cucchiai abbondanti di zucchero a velo
1 pizzico di sale
un pò di acqua.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola mettere il cioccolato spezzato con un pò di acqua e, a fuoco molto basso, fatelo sciogliere.

Fatelo intiepidire in una ciotola.

Aggiungete i tuorli, uno alla volta e mescolare velocemente.

Con le fruste elettriche montare l'albume con lo zucchero a velo ed il pizzico di sale.

Aggiungeteli lentamente nel cioccolato e amalgamate bene il tutto.

Mettete la mousse in delle coppe e fate riposare in frigo per 4 ore.

