

Mousse al cioccolato

Ingredienti per 4 persone

- .250 g di cioccolato fondente
- .2 tuorli e 3 albumi
- .3 cucchiaini di zucchero
- .200 ml di panna liquida

Procedimento

- .Sciogliete il cioccolato a bagnomaria, mescolate per ottenere un composto liscio e fluido.
- .Fatelo raffreddare.
- .Lavorate lo zucchero con i tuorli, fino a quando diventeranno bianchi.
- .Unite il cioccolato ormai freddo e lavorate nuovamente il composto con le fruste elettriche.
- .Montate a neve ferma gli albumi e a parte anche la panna.
- .In una terrina versate il composto di tuorli, zucchero e cioccolato, unitevi gli albumi e poi la panna montata, mescolando dall' alto verso il basso fino ad ottenere una mousse omogenea.
- .Conservate la mousse per almeno 2 ore in frigorifero prima di servirla.

"Potete servirla come dolce al cucchiaio, magari aromatizzandola con caffè o scorze di arancia, oppure utilizzarla per farcire le vostre torte. Se la preferite più dolce aggiungete qualche cucchiaino di zucchero in più, di certo non la rovinerete!"

