Mousse al cioccolato

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle



Per accompagnare o magari variare dai tradizionali dolci natalizi, vi propongo la mousse al cioccolato. [MORE]

Ingredienti per 2 persone:

100g di cioccolato fondente
300 ml di panna da dolci
1 albume d'uovo
50 g di zucchero semolato

Procedimento:

Fare bollire metà della panna e toglierla dal fuoco. Aggiungere il cioccolato tritato e mescolare sino ad ottenere una crema uniforme. Versare la crema in una ciotola d'acciaio a bagnomaria in acqua e ghiaccio. A questo punto, versare anche il resto della panna.

Montare il tutto con una frusta (meglio se elettrica) fino a ottenere un composto ben fermo e togliere la ciotola dal ghiaccio. A parte montare l'albume a neve aggiungendo lo zucchero un poco alla volta, sino ad ottenere una meringa ben ferma. Incorporare i due composti e lasciare raffreddare il tutto in frigorifero almeno per un'ora.

Mari Pelle

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/mousse-al-cioccolato/103795