



MOUSSE AL CIOCCOLATO CON GOCCE BIANCHE

Se il cioccolato per voi si mangia a cucchiainate il vostro dolce è la mousse! Ideale è gustarla d'estate, fresca di frigo, arricchita da uno sbuffo di panna.



INGREDIENTI:

- 200 g** cioccolato fondente Emilia
- 50 g** gocce cioccolato bianco Emilia
- 4** uova
- 2** cucchiaini di zucchero a velo
- 1/4** di litro di panna da montare
- 2** cucchiaini di latte



Difficoltà
FACILE



Preparazione
140 min



Porzioni
6

- 1** Fare fondere a bagnomaria 200 g di cioccolato con 2 cucchiaini di latte, quando il cioccolato sarà completamente sciolto togliere dal bagnomaria e unire lo zucchero a velo, mescolando con un cucchiaino di legno. Lasciare raffreddare un poco e aggiungere i tuorli. Lasciare riposare per 5 minuti.

CONSIGLIO

Se si utilizzano bicchierini trasparenti creare l'effetto stratificazione, intervallando strati di mousse a gocce di cioccolato bianco e "chiudere" la composizione con un ciuffo di panna montata e una colata di cioccolato fondente fuso.

- 2** Incorporare al composto gli albumi montati a neve ben ferma e, in ultimo, la panna montata. Distribuire la mousse in 6 coppette e lasciar riposare in frigo per almeno 2 ore.
- 3** Al momento di servire decorare la mousse con gocce di cioccolato bianco.