

MOUSSE DI CIOCCOLATO ALLE SPEZIE

La mousse di cioccolato esplose come moda in Italia dai primi anni '80, l'aggiunta di spezie è un tributo agli anni che per primi vedono l'arrivo in cucina delle spezie orientali.



INGREDIENTI:

- 200 g** cioccolato fondente extra Emilia Zaini
- 2 dl** panna da montare
- 2** uova
- 1** albume
- 50 g** zucchero a velo
- 1** punta di cucchiaino di peperoncino in polvere
- 1** punta di cannella in polvere
- 1** punta di noce moscata
- 1** pizzico di chiodi di garofano in polvere



Difficoltà
FACILE



Preparazione
200 min



Porzioni
4/6

1 Sciogliere il cioccolato sminuzzato a bagnomaria. Nel frattempo montare i tuorli con lo zucchero e incorporarli al cioccolato fuso, senza togliere dal fuoco, sempre mescolando. Cuocere per qualche minuto

2 Spegner e lasciare intiepidire. Quando il composto sarà freddo incorporare la panna montata e poi gli albumi montati a neve ben ferma con un pizzico di sale.

3 Distribuire il composto in coppette monoporzioni e raffreddare in frigo per almeno 3 ore prima di servire.

CONSIGLIO

Servire decorando con peperoncino e fiori edibili.