

MOUSSE DI CIOCCOLATO DA VIAGGIO

Mousse al cioccolato, panna e amaretti preparata in vasetti monoporzione. Ideali da viaggio e per il giorno di Pasquetta.



INGREDIENTI:

- 300 ml** panna
- 200 g** cioccolato extra fondente Emilia
- 6 n.** cucchiaini di cereali al cioccolato
- qb** una manciata di mini amaretti o due cucchiaini di amaretti sbriciolati



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
100 min



Porzioni
6

- 1** Preparare la mousse: in una bastardella fondere il cioccolato a bagnomaria. A parte, montare la panna, tenerne da parte un terzo e incorporare al resto il cioccolato fuso poco a poco con l'ausilio di una spatola. Lasciare raffreddare sia la mousse al cioccolato che la panna in frigo per un'ora circa.

CONSIGLIO

Se non trovate i cereali al cioccolato, potete sostituirli con dei cereali semplici secondo i gusti. I più golosi possono sostituirla anche con dei frollini al cacao sbriciolati.

- 2** Preparare i vasetti: riprendere la mousse e la panna dal frigo, quindi alternare una cucchiainata di mousse con un pochino cereali al cioccolato, qualche ciuffo di panna. Ripetere una seconda volta. Procedere a riempire tutti i vasetti.
- 3** Ultimare la preparazione: decorare ogni vasetto con qualche amaretto, chiudere il coperchio e conservare in frigo sino al momento di consumarli.