

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, LIME E LAMPONI

*La morbidezza del cioccolato bianco viene scossa dal twist acido di lime e lamponi, rendendo queste mousse un'eccellente e originale opzione per degli ottimi dessert homemade.*



### INGREDIENTI

- 150 g di cioccolato bianco Emilia Zaini
- 50 g di gocce al cioccolato al latte Emilia Zaini
- 300 ml di panna
- 50 g di zucchero
- 3 albumi
- 150 g di lamponi
- 2 lime
- foglioline di menta



Difficoltà  
MEDIA



Preparazione  
145 min



Porzioni  
4  
bicchierini

**1** Tritare il cioccolato, mettere la panna in una casseruola a fuoco basso e, appena calda (ma non deve bollire) aggiungere il cioccolato e mescolare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo;

**2** Grattugiare la buccia di un lime e aggiungere alla crema;

**3** Montare all'interno gli albumi a neve;

### CONSIGLIO

per montare gli albumi a neve a regola d'arte ciotola e fruste dovranno essere pulite a regola d'arte; aggiungere un pizzico di sale.



- 4** Aggiungere lo zucchero, che avrete precedentemente portato, in una casseruola, a 121°C con un cucchiaino di acqua; (questo permetterà di pastorizzare le uova);
- 5** Unire il composto, delicatamente, alla crema di cioccolato e mescolare bene;
- 6** Lasciare raffreddare in frigorifero per circa 2 ore, decorare con i lamponi, le gocce di cioccolato bianco e le foglioline di menta.