

MOUSSE AI 2 CIOCCOLATI

Dolci classici, presi da soli, ma che insieme diventano un'esplosione di sapori: c'è chi alterna le cucchiariate, provare per credere.



INGREDIENTI:

- **Cioccolato bianco:**
- **125 g** di latte intero
- **235 g** di cioccolato bianco Emilia Zaini
- **5 g** di gelatina in polvere
- panna da montare
-
- **Cioccolato fondente:**
- **65 g** di zucchero
- **35 g** di acqua
- **135 g** di tuorli
- **225 g** di cioccolato fondente Emilia Zaini
- **30 g** di burro
- **350 g** di panna da montare



Difficoltà
FACILE



Preparazione
20 MIN +
riposo



Porzioni
4

1 **Cioccolato fondente:** mescolare acqua, zucchero e i tuorli e mettere a cuocere a 85°C, montare poi il composto con il burro ammorbidito e il cioccolato fuso a bagnomaria. Incorporate poi la panna semi montata. Mettere in frigorifero coperta con pellicola.

CONSIGLIO:

si possono decorare con dei frutti rossi o con della composta di agrumi.



- 2** **Cioccolato bianco:** sciogliere la gelatina in acqua fredda; sciogliere a bagnomaria il cioccolato tritato; mettere a scaldare il latte in una casseruola e, appena caldo, aggiungere la gelatina e spegnere.
- 3** Aggiungere il cioccolato in 3 tranches, non appena il composto sarà omogeneo e avrà raggiunto una temperatura di 45° incorporare la panna semi montata. Mettere in frigorifero coperta da pellicola