

Mouse al cioccolato

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 35 Min.
- Difficoltà: Facile
- Porzioni: 8
- Calorie per porzione: 577 Kcal

Ingredienti:

- 500 g cioccolato fondente
- 30 g zucchero bianco
- 1 vaniglia baccello
- 25 g burro
- 20 ml acqua
- 400 ml panna da montare
- 160 g (4 uova)



Preparazione

Mentre facciamo fondere il cioccolato a bagnomaria, sbattiamo molto bene lo zucchero con i tuorli d'uovo fino ad ottenere una crema quasi bianca.

Quando il cioccolato si è fuso, aggiungiamo il burro e l'acqua, amalgamiamo bene il tutto fino ad ottenere un composto liscio. Spegliamo il fuoco e aggiungiamo la crema di tuorli e zucchero così che i tuorli dell'uovo si cuociano nel calore del cioccolato. Facciamo raffreddare il tutto a temperatura ambiente.

Nel frattempo che il cioccolato si raffredda, tagliamo per il lungo la bacca di vaniglia e con un coltello tiriamo via il suo contenuto e aromatizziamoci gli albumi che poi andremo a montare a neve fermissima. Montiamo anche la panna.

Mescoliamo il cioccolato fuso con la panna montata e gli albumi montati a neve. Amalgamiamo molto bene e ripartiamo nei bicchieri. Decoriamo con una granella di cioccolato.