

# Mousse al cioccolato

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle

---



Per accompagnare o magari variare dai tradizionali dolci natalizi, vi propongo la mousse al cioccolato. [MORE]

*Ingredienti per 2 persone:*

100g di cioccolato fondente  
300 ml di panna da dolci  
1 albume d'uovo  
50 g di zucchero semolato

*Procedimento:*

Fare bollire metà della panna e toglierla dal fuoco. Aggiungere il cioccolato tritato e mescolare sino ad ottenere una crema uniforme. Versare la crema in una ciotola d'acciaio a bagnomaria in acqua e ghiaccio. A questo punto, versare anche il resto della panna.

Montare il tutto con una frusta (meglio se elettrica) fino a ottenere un composto ben fermo e togliere la ciotola dal ghiaccio. A parte montare l'albume a neve aggiungendo lo zucchero un poco alla volta, sino ad ottenere una meringa ben ferma. Incorporare i due composti e lasciare raffreddare il tutto in frigorifero almeno per un'ora.

**Mari Pelle**

