

## Mousse al cioccolato (Dolci)



### Preparazione

Rompere a scaglie con un coltello la cioccolata.  
Montare gli albumi a neve e i tuorli con due cucchiaini di zucchero di canna.  
Montare la panna assolutamente senza zucchero.  
Sciogliere a bagno maria la cioccolata, poi spegnere la fiamma e incorporare i tuorli spumosi.  
Mescolare bene, poi incorporare gli albumi montati a neve, un cucchiaino alla volta, mescolando sempre nello stesso verso e facendo entrare più aria possibile.  
Incorporare poi la panna montata un cucchiaino alla volta come con gli albumi.  
Versare la mousse in delle coppette monoporzionamento e coprire con della pellicola trasparente, poi lasciare riposare in frigo per 4h.

### Consigli

State bene attenti alla scelta della panna: preferite acquistarne una che sia abbastanza trattata tale da consentirvi una perfetta montatura.

### Curiosità

Volete guarnire la vostra mousse al cioccolato in modo piacevole? Scegliete magari della vaniglia, oppure, un'amarena e un biscotto.

### Informazioni

**Preparazione** 30 minuti

**Cottura** 10 minuti

**Dosi per** 6 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Cioccolato fondente** 200 grammi

**Panna per dolci** 250 millilitri

**Zucchero di canna** (2 cucchiaini di zucchero di canna)

**Uova** (2 tuorli)