



Croce Rossa Italiana
Comitato di Cingoli

RICETTA DA CUCINARE

Mousse al cioccolato

Ingredienti (per 4 persone)

- 200 gr di cioccolato fondente
- 60 gr di burro
- 2 cucchiai di zucchero vanigliato
- 5 uova

Procedimento

1. Grattugiate il cioccolato, mettetelo in una casseruola e fatelo sciogliere a fuoco lento, mescolando in continuazione. Il cioccolato deve diventare liquido.
2. A questo punto toglietelo dal fuoco e unite il burro a pezzettini.
3. Quando il burro sarà del tutto incorporato amalgamate al composto anche lo zucchero a velo.
4. Unite adesso uno alla volta i tuorli d'uovo continuando a mescolare e infine incorporate dolcemente e poco alla volta i 5 albumi montati a neve.
5. Versate la crema in una grossa ciotola oppure in coppette individuali e mettete in frigo per alcune ore prima di servire.
6. Potete decorare con panna montata.

