

Può essere utilizzata per preparazioni salate, come quella al **salmone**, ma è famosa specialmente per le sue varianti dolci, come quelle all'**arancia**, al **limone** e alle **fragole**. Di cosa stiamo parlando? Della mousse! Cremosa e delicata, la mousse è uno dei dolci al cucchiaio per eccellenza. Oggi vi proponiamo quella che con ogni probabilità è la mousse più golosa che ci sia: al cioccolato fondente! Questo soffice dessert con il suo aroma intenso di cioccolato fondente è un piacere per il palato. La preparazione prevede pochi passaggi e la presentazione in graziosi bicchierini la rende perfetta da servire per concludere una cena tra amici. Sbizzarritevi nella decorazione della mousse per conquistare i vostri ospiti non solo con il palato!

Ingredienti per la mousse:

- Cioccolato fondente** 175 gr
- Panna** 250 gr
- Zucchero a velo** 30 gr
- Latte fresco intero** 125 gr

Preparazione:



Per preparare la mousse al cioccolato iniziate dal cioccolato fondente. Su un tagliere tritatelo finemente (1) e riponetelo in una ciotola capiente (2). Quindi prendete un tegame dai bordi alti e versatevi il latte ed iniziate a scaldare a fuoco dolce. Aggiungete poco alla volta lo zucchero a velo e amalgamatelo al latte aiutandovi con una frusta a mano per evitare la formazione di grumi (3)



Quando il latte sarà caldo e ben amalgamato con lo zucchero a velo versatelo nella ciotola con il cioccolato (4) e mescolate con l'aiuto di una spatola per rendere il composto omogeneo (5). Mentre il composto si raffredda montate la panna con le fruste (6).

Quando la panna sarà ben montata aggiungetela al composto di cioccolato (7) ed amalgamatela con una spatola effettuando un movimento delicato dal basso verso l'alto per evitare che la panna si smonti (8). Continuate a mescolare fino a che non otterrete una crema liscia e priva di grumi (9).



A questo punto coprite la mousse al cioccolato con una pellicola alimentare trasparente a contatto per evitare la formazione della crosticina in superficie (10). Fatela raffreddare a temperatura ambiente, quindi trasferitela in frigorifero per almeno 2 ore. Una volta fredda trasferitela in una sac-à-poche con bocchetta stellata (11) e riempite i quattro bicchieri da 100 g l'uno. Ora la vostra mousse al cioccolato è pronta per essere gustata e deliziare il palato dei vostri ospiti (12).



Conservazione:

La mousse al cioccolato può essere conservata in frigorifero coperta da pellicola alimentare trasparente per al massimo 5 giorni.

E' possibile congelarla. Per essere utilizzata è necessario trasferirla in frigorifero e poi consumarla entro 1 giorno.