

MOUSSE AL CIOCCOLATO DI MARIA FRANCESCA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- 3 uova
- burro (20gr)
- panna fresca da montare (200ml)
- cioccolato fondente (150gr)
- caffè (125ml)

Come si prepara

Fate fondere il cioccolato fondente con il caffè a bagnomaria.

Mescolare bene e, quando è cremoso, togliere dal fuoco, aggiungere il burro e i 3 tuorli d'uovo e amalgamare bene.

Fare raffreddare la crema e intanto montare a neve gli albumi che incorporerete con delicatezza al composto.

Versare il composto in 2 tazze e raffreddare per almeno 24 ore.

Servire con panna montata e magari delle cialde o biscottini.

Difficoltà: 1

Tags

ricetta utente, dolce, cioccolato, cacao, caffè, Mousse al cioccolato di Maria Francesca, Mousse al cioccolato

