

Tutti i giorni

il prodotto del mese

CIOCCOLATO... A

Fondente, al latte o con le nocciole, non esiste persona che sappia resistergli. Sarà per gli aromi che è capace di sprigionare, per la sua cremosità, o perché ne basta appena un pezzetto per farci stare bene

MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI PER 4 persone

* 200 g di cioccolato fondente al 70% di cacao * 1/2 tazza di caffè * 3 uova * 3 cucchiaini di zucchero * 200 ml di panna fresca

► **Tagliate** finemente il cioccolato, mettetelo in una ciotola, unitevi il caffè e fatelo fondere a bagnomaria: togliete la ciotola dal bagnomaria e tenetela da parte.

► **Separate** i tuorli dagli albumi e lavorate i tuorli con lo zucchero, fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Unite il cioccolato fuso e mescolate bene.

► **Montate** gli albumi a neve ferma e uniteli al composto di cioccolato con un movimento dal basso verso l'alto. Montate la panna e unite delicatamente anche questa. Mettete in frigo per 2 ore.

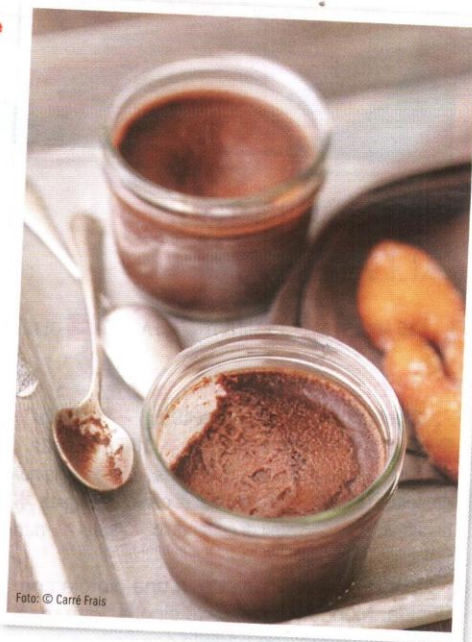


Foto: © Carré Frais

Il numero da ricordare

300 mg

di potassio in 100 g
di cioccolato fondente

Fonte: INRAN

Gusto inedito da mordere.

Il gusto iniziale del cocco lascia gradualmente spazio alle note di liquirizia, per una dolce pausa fuori dall'ordinario. Cioccolato al latte, Cocco Liquirizia, Bodrato Fruit & Spices, tavoletta da 100 g, ca. 6,40 €.

