



Mousse al cioccolato fondente - [Visualizza sul sito di Asterx](#)

dolce - dolci al cucchiaio - panna

La ricetta non è mia, mi sembra fosse di Piera dal forum pdc.

Ingredienti:

200 gr di cioccolato fondente  
100 gr di latte  
4 uova  
125 gr di burro morbido (margarina),  
250 gr di panna fresca (per guarnire).

Si trita il cioccolato poi si unisce il latte e si cuoce finchè si è sciolto (a bagno maria) e si aggiunge intanto il burro a pezzi e i tuorli, uno alla volta, lavorando per una ventina di secondi a uovo. Versare in una ciotola il composto lasciandolo raffreddare del tutto. Dopodichè si montano gli albumi con un pizzico di sale, si uniscono delicatamente gli albumi montati al composto di cioccolato freddo e si versa il tutto in uno stampo e si pone in frigo. Si monta la panna e si guarnisce la mousse e si serve ben fredda.