

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Mousse al cioccolato

Staff · Wednesday, August 19th, 2009

Ingredienti: (per 6 persone)

- 170gr di cioccolato fondente
- 15gr di burro
- 3 tuorli d'uovo
- un pizzico di vaniglia
- 25cl di panna da montare
- un cucchiaino di zucchero a velo

Preparazione:

Fare sciogliere il cioccolato spezzettato in un pentolino con un pò d'acqua, preferibilmente a bagnomaria. Spegnerne il fuoco ed aggiungere i tuorli d'uovo e il burro. Montare la panna aggiungendo lo zucchero, quando sarà pronta unire il cioccolato fuso. Versate in coppette di vetro e tenere in frigo per circa un'ora prima di servire.

This entry was posted on Wednesday, August 19th, 2009 at 6:24 pm and is filed under [Dolci](#), [Francesi](#), [Internazionali](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.