



Dessert

Mousse ai brunli

Preparazione: ca. 20 min.

Riposo in frigorifero: 4 ore

Energia per porzione (1/4): 462 kcal
37 grassi / 22 carboidrati / 9 proteine
vegetariano

Per 4 persone

- 2 tuorli freschi
- ½ c.no di cannella
- 1 c. di zucchero
- 100 g di cioccolato fondente (70% di cacao)
- 2 dl di panna intera
- 2 albumi freschi
- 1 pizzico di sale
- 1 c. di zucchero
- 60 g di mandorle macinate

Ecco come fare:

- 1 Composto:** in una ciotola montare i tuorli, la cannella e lo zucchero con le fruste dello sbattitore elettrico per ca. 3 minuti fino a ottenere un composto chiaro.
- 2 Cioccolato:** tritare finemente il cioccolato e metterlo a bagnomaria in una ciotola dai bordi sottili evitando che il recipiente entri a contatto con l'acqua. Fondere il cioccolato e mescolare fino a ottenere una crema omogenea da incorporare al composto.
- 3 Mousse:** montare a neve la panna e incorporarla lentamente al composto. Montare a neve ferma gli albumi

con il sale, unire lo zucchero e continuare a sbattere finché non diventi lucida. Incorporare delicatamente al composto le mandorle e gli albumi montati. Coprire e mettere in frigorifero per ca. 4 ore.

- 4 Impiattamento:** formare delle quenelle con l'aiuto di un cucchiaino precedentemente bagnato in acqua bollente e disporre sui piatti. Da preparare in anticipo: la mousse può essere preparata anche il giorno prima. Coprire e conservare in frigorifero.

Suggerimento: guarnire la mousse con scaglie di cioccolato.

In collaborazione con

Betty Bossi

Aiuto per la spesa
Trovate questi
ingredienti
nei Coop Pronto

