

MOUSSE AU CHOCOLAT

Preparazione : 15 min

Cottura : 0 min

Porzioni : 6

Ingredienti

6 uova fresche

200 g di cioccolato nero 70% per dessert

20 g di burro

½ buccia d'arancia o 2 gocce d'essenza d'arancia

un pizzico di sale

Procedimento

1. Far fondere il cioccolato a fuoco basso insieme al burro. Attenzione a non farlo bruciare, per non dare il gusto d'amaro alla vostra mousse.
2. In un recipiente separare gli albumi dell'uovo dai tuorli.
3. Montare gli albumi a neve ferma insieme a un pizzico di sale.
4. Aggiungere il cioccolato fondente ai tuorli d'uovo. Farlo progressivamente girando perché i tuorli non cuociano per l'azione del calore. Poi aggiungere l'essenza d'arancia (al massimo due gocce) o la buccia di una mezza arancia ben lavata in anticipo.
5. Aggiungere un terzo degli albumi montati a neve per allungare la preparazione del cioccolato e dei tuorli.
6. Aggiungere il resto degli albumi e girare con precauzione perché il composto sia ben amalgamato.
7. Mettere in frigorifero per almeno 3 ore.

