



# **MOUSSE DI CIOCCOLATO CON MORE E PANNA**

**PREPARAZIONE E TEMPI DI COTTURA: 30 MINUTI – TEMPO DI RAFFREDDAMENTO: 4 ORE**

## **INGREDIENTI**

- 200 g di cioccolato fondente, spezzettato, più 50 g extra per servire
- 100 g di cioccolato al latte, spezzettato
- 3 cucchiaini di burro non salato, a cubetti
- 500 ml di panna intera
- 3 cucchiaini di zucchero a velo
- 4 tuorli d'uovo grandi
- 1 cucchiaino e mezzo di estratto di vaniglia
- 150 g di more

## **METODO DI PREPARAZIONE**

1. Mescolare i due tipi di cioccolato, il burro e 60 ml di panna in una ciotola iCook posizionata sopra una casseruola iCook da 3 litri riempita a metà con acqua in ebollizione.
2. Mescolare fino a quando il composto non sarà liscio e completamente sciolto prima di toglierlo dal calore e lasciarlo raffreddare.
3. Nel frattempo, montare a neve ferma la panna rimanente in una ciotola iCook grande. In un'altra ciotola sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero e l'estratto di vaniglia fino ad ottenere un composto denso e chiaro (2-3 minuti).
4. Aggiungere poco alla volta il cioccolato fuso ai tuorli fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.
5. Mescolare un terzo della panna montata con il composto al cioccolato e poi quasi tutto il resto della panna fino a quando non è completamente amalgamata al composto; conservare 2-3 cucchiaini di panna montata per la guarnizione.
6. Dividere la mousse in quattro ciotoline. Coprirle e farle raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore, insieme alla panna montata rimasta.
7. Al momento di servire, completare ogni mousse con la panna montata e qualche mora. Grattugiare un po' di cioccolato fondente prima di servire.

**AMAGRAM**