



Mousse al cioccolato e lamponi



PREPARAZIONE
30 minuti (più 1 ora
di riposo in frigo)



COTTURA
30 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
3 porzioni

INGREDIENTI

Per la mousse al cioccolato

- 150 g di cioccolato fondente
- 50 g di cioccolato al latte
- 200 ml di panna fresca
- 3 uova
- 50 g di zucchero semolato

Per la salsa di lamponi

- 100 g di lamponi
- 50 g di zucchero semolato o di canna
- 30 ml d'acqua

Per decorare

- lamponi qb (almeno 6)
- zucchero a velo qb

PREPARAZIONE

1. Inizia dalla salsa di lamponi: versa lo zucchero in un pentolino e aggiungi l'acqua. Mescola.
2. Lava i lamponi e asciugali, versali in un pentolino con acqua e zucchero, mescola e porta sul fuoco. Cuoci per dieci minuti a fiamma bassa, fino a quando i frutti saranno sfatti, continuando a mescolare.
3. Versa il composto in un contenitore e frulla. Lascia raffreddare a temperatura ambiente.
4. Prepara la mousse al cioccolato. Versa la panna in un pentolino, porta sul fuoco a fiamma bassa e lascia scaldare. Non appena vedi le prime bollicine, toglilo dal fuoco e spezzetta il cioccolato, fondente e al latte, nel pentolino. Non mescolare subito, aspetta che il cioccolato si scioglia da solo con il calore. Dopo 5-6 minuti mescola energicamente.

Mousse al cioccolato e lamponi

5. Separa le uova, unisci i tuorli, uno alla volta, al composto di cioccolato e panna. Metti, invece, gli albumi in una ciotola.
6. Monta gli albumi a neve con lo sbattitore elettrico. Arriva a una consistenza media e aggiungi un cucchiaino di zucchero, continua a sbattere a velocità alta per qualche minuto e poi aggiungi un altro cucchiaino di zucchero. Assicurati che lo zucchero sia sciolto completamente e aggiungi il resto continuando a sbattere sempre a velocità massima. Continua così per qualche minuto fino a ottenere un composto sodo e lucido.
7. Versa delicatamente gli albumi montati nel composto al cioccolato. Con un leccapentole mescola dal basso verso l'alto per non smontare gli albumi.
8. Componi la mousse al cioccolato e lamponi. Prendi sei bicchieri/ciotoline/tazze e dividi nei contenitori la salsa ai lamponi. Stessa cosa per la mousse al cioccolato, versala nei bicchieri e completa il dessert. Copri con della pellicola trasparente e metti in frigo per almeno un'ora.
9. Prima di servire decora la mousse con dello zucchero a velo, usando un colino fine, e i lamponi freschi.
10. Togli dal frigorifero la mousse al cioccolato e lamponi 15 minuti prima di servire. Si conserva in frigo per un paio di giorni al massimo.

