motomousse al cioccolato

Autore: Paola

Nessuna descrizione

Ingredienti

200 g di cioccolato fondente

100 g di latte intero

4 uova intere

60 g di burro

Per guarnire: 250 g. di panna montata

Preparazione

Tritare finemente il cioccolato, aggiungere il latte e cuocere a bano matia fintanto che il cioccolato non si sarà sciolto.

Togliere da fuoco, aggiungere il burro ammorbidito a piccoli pezzi e i tuorli d'uovo uno alla volta, mescolando energicamanete con una frusta, fino a rendere il composto liscio e spumoso.

Versare il composto in una terrina e lasciare raffreddare.

Montare a neve gli albumi.

Unire delicatamente gli albumi montati al composto.

Versare il tutto in un recipiente da portata e lasciare raffreddare per almeno tre ore in frigorifero.

Guarnire con panna montata a piacere.

Note

Può essere una buona idea per "smaltire" il cioccolato delle uova di Pasqua ...

Tempo di preparazione	20 min	**Difficoltà**	Molto Facile
Porzioni	6 porzioni	**Spesa**	
Nazione/Regione	Italy	**Costo per porzione**	
Vegetariana	No	**Senza lattosio**	No
Dietetica	No	**Senza glutine**	No
Calorie		**Kilojoules**	
Grassi		**Unità di pane**	
Proteine		**Carboidrati**	