

CANNAMELA

Mousse al cioccolato, mirtilli e peperoncino



Ingredienti

- 300g cioccolato fondente
- 30g burro
- 125g zucchero
- 3 uova
- 2 cucchiari rum
- 1 pizzico sale
- 2 pizzichi peperoncino macinato bio CANNAMELA
- per decorare fettine di arancia, mirtilli, ribes e riccioli di cioccolato



Porzioni
5 persone



Portata
Dolce



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
A
bagnomaria,
In
casseruola



Kcal per
persona
533.6*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Fondere a bagnomaria il cioccolato tritato, poi unire il burro a pezzetti mescolando in modo da farlo sciogliere con il cioccolato.
- 2 Aromatizzare il composto di cioccolato fuso con il **peperoncino macinato CANNAMELA**.
- 3 Unire anche un tuorlo alla volta.
- 4 Profumare la massa con il liquore.
- 5 In una ciotola, a parte, montare gli albumi a neve fermissima con lo zucchero e un pizzico di sale.
- 6 Unire delicatamente gli albumi alla mousse di cioccolato, mescolando con delicatezza dal basso verso l'alto per non smontare la mousse.
- 7 Dividere la mousse nelle coppe e proteggerle con pellicola per alimenti. Conservare in frigo fino al momento di servire.
- 8 Guarnire le coppe e servire.