

# Mousse al cioccolato e aroma di vaniglia

Categoria: Delizie di Cioccolato - Dolci

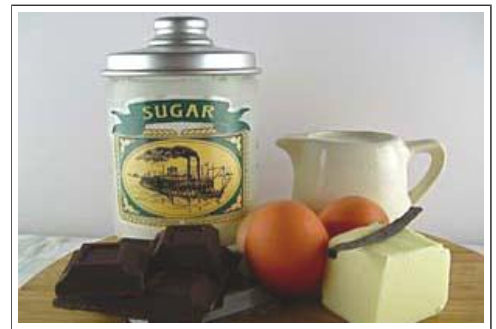


## Informazioni Generali

Preparazione: 40 min	Dosi per: 8 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa

La mousse al cioccolato è un dolce al cucchiaio a cui è proprio difficile resistere.

Questa mousse ci conquista con la leggerezza della spumosità che ci dà la sensazione di schiacciare sul palato una nuvola che sa di cioccolato. L'aroma di vaniglia le dà un gusto più rotondo.



## Ingredienti

>> <b>Acqua</b> 10 cucchiaini	>> <b>Uova</b> 4 tuorli
>> <b>Burro</b> 3 cucchiaini	>> <b>Vaniglia</b> 1/2 baccello
>> <b>Cioccolato</b> fondente 500 gr	>> <b>Zucchero</b> 3 cucchiaini
>> <b>Panna</b> da montare non zuccherata 400 ml	

## Preparazione



Mentre facciamo fondere il cioccolato a bagnomaria, sbattiamo molto bene lo zucchero con i tuorli d'uovo fino ad ottenere una crema quasi bianca.



Quando il cioccolato si è fuso, aggiungiamo il burro e l'acqua, amalgamiamo bene il tutto fino ad ottenere un composto liscio. Spegniamo il fuoco e aggiungiamo la crema di tuorli e zucchero così che i tuorli dell'uovo si cuociano nel calore del cioccolato.

Facciamo raffreddare il tutto a temperatura ambiente.



Nel frattempo che il cioccolato si raffredda, tagliamo per il lungo la bacca di vaniglia e con un coltello tiriamo via il suo contenuto e aromatizziamoci gli albumi che poi andremo a montare a neve fermissima. Montiamo anche la panna.



Mescoliamo il cioccolato fuso con la panna montata e gli albumi montati a neve. Amalgamiamo molto bene e ripartiamo nei bicchieri. Decoriamo con una granella di cioccolato.

## Consiglio

Per una mousse al cioccolato molto spumosa occorre scegliere bene la panna da usare. E' meglio usare quelle trattate in modo tale da tenere meglio la "montatura", altrimenti c'è il rischio che quando andiamo a mescolare tutti gli ingredienti il peso della cioccolata faccia smontare la panna regalandoci così una cioccolata liquida e non spumosa. Per lo stesso motivo è importantissimo montare a neve fermissima gli albumi. Non è necessario farla "rassodare" in frigo, cosa che fa perdere alla mousse la sua ariosità.