

Mousse irlandese al cioccolato



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
5 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

300g di cioccolato fondente,
a pezzi
75ml (5 cucchiaini) di liquore
Baileys®
45ml (3 cucchiaini) di panna
doppia
4 grosse uova, separate
50g di zucchero raffinato
cacao in polvere
per decorare

Istruzioni per la preparazione

1. Mettete in un pentolino il cioccolato, il



Baileys® e la panna. Scaldate il composto fino a fondere e ad amalgamare bene il cioccolato. Togliete il pentolino dal fuoco.

2. Nel frattempo, mettete i tuorli d'uovo e lo zucchero in una ciotola e sbattete a velocità 3 per circa 30 secondi. Quando la crema è ben amalgamata, aggiungete il composto di cioccolato e sbattete a velocità 2 per circa 20 secondi, mescolando bene.

3. Lavate le fruste e sbattete gli albumi in una ciotola pulita, a velocità 4 per circa 1 minuto, fino a montarli a neve ben soda. Incorporate gli albumi montati al composto di cioccolato, amalgamando bene.

Distribuite il composto ottenuto in sei tazze da tè e refrigerate per 4 ore.

4. Guarnite con cacao in polvere e servite con biscotti dolci.