

Mousse voluttuosa

Per un dolce **San Valentino 3...**

Ingredienti:

100 gr cioccolato fondente
2 savoiardo
2 uova
2 cucchiaini caffè moka in tazza
2 cucchiaini cognac
1 dl panna per dolci
40 gr burro
40 gr noce gherigli
40 gr zucchero a velo
q.b. sale



Procedimento:

Sgusciare le uova, separando i tuorli dagli albumi. Tritare il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria. Incorporare il burro a fiocchetti, lo zucchero a velo, i tuorli e lasciare sul bagnomaria per altri 5 minuti, mescolando spesso.

Fare intiepidire la crema, poi incorporare i gherigli di noce, il caffè, il Cognac e i savoiardi sbriciolati. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale, amalgamandoli al composto, dividere la mousse in 2 bicchieri e mettere in frigo per almeno 4 ore. Prima di servire decorate con panna montata, Ventagli e Dolci Frizzi Ali d'Oro.

(Fonte: www.donnamoderna.it)