

MOUSSE al CIOCCOLATO con VENTAGLI MILLEFOGLIE

Amanti del cioccolato (fondente, senza zucchero), ma allergici alle uova, ci siamo: la ricetta è pronta.

Sperimentata già più volte, si può da aromatizzare con il liquore all'arancia o con il classico Rum.

La ricetta è semplicissima: al posto delle uova, viene utilizzata la gelatina in fogli o granulare; il cioccolato deve essere fondente e di gran qualità, ma è possibile scegliere anche quello al latte (circa 30 g in meno di cioccolato); poi latte, in cui sciogliere la gelatina, da amalgamare al cioccolato, e infine panna montata e Ventagli Millefoglie a forma di cuore.

Ingredienti:

300 g di cioccolato fondente 72%
4 g di gelatina in fogli
250 ml di latte intero
550 ml panna
Liquore all'arancia (o Rum)

Procedimento:

Spezzettare il cioccolato e farlo fondere a bagno maria o nel microonde; nel frattempo mettere a bagno la gelatina in acqua fredda.

Scaldare il latte ed aggiungervi la gelatina, mescolando fino a farla sciogliere.

Versare il latte, in tre parti, nel cioccolato sciolto e amalgamare mescolando con un cucchiaino. Unire altro latte, mescolare, e poi versare l'ultima parte e, di nuovo, mescolare. Unire anche 1 cucchiaino di liquore. Fare intiepidire il cioccolato, unire la panna montata a parte e incorporarla al cioccolato.

Trasferire nelle coppette, fare raffreddare per un giorno. Servire con cialde e frutta fresca.



Un grazie a: **Francesca D'Orazio Buonerba** (www.erbapepe.com)
(Foto di **Lele Buonerba**)