



Mousse ai due cioccolati



[Zuccherissimo di Canna Grezzo](#)



Difficoltà media



35 minuti

Ingredienti per Mousse ai due cioccolati per 6 persone

- 100 g Cioccolato al latte
- 100 g Cioccolato fondente
- 50 g Acqua
- 50 g Tuorli d'uovo (circa 3)
- 60 g Albumi d'uovo (circa 2)
- 50 g Zuccherissimo di Canna
- 250 g Panna montata

Procedimento



1. Fate fondere uno dei due tipi di cioccolato a bagnomaria ed amalgamatelo con metà dell'acqua tiepida.



2. Incorporate metà dei tuorli d'uovo leggermente montati.



3. A parte preparate una meringa sbattendo l'albume d'uovo e lo zucchero. Aggiungete la metà della meringa al composto di cioccolato.



4. Per ultima incorporate delicatamente la panna montata.



5. Ripetete dalla fase 1 alla 4 con l'altro tipo di cioccolato.



6. Versate le due mousse a strati alterni all'interno di coppette, meglio se di vetro per creare un simpatico effetto ottico. Mettete a raffreddare un paio d'ore in frigo.