

Mousse ai due cioccolati

Zuccherissimo di Canna

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.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED