

## Mousse di cioccolato con Amarenata

Ricetta per 4 persone



### Ingredienti

|             |                                  |
|-------------|----------------------------------|
| 100 g       | Cioccolata fondente              |
| 30 g        | Burro                            |
| 0,5 dl      | Latte                            |
| 2           | Uova                             |
| 1 Cucchiaio | Zucchero                         |
| ½           | Pacchetto di zucchero vanigliato |
| 2 dl        | Panna semigrassa                 |
| 100 g       | Amarenata*                       |
|             | Sale                             |

### Preparazione

Mettere in una padella la cioccolata sminuzzata, il burro e il latte e far sciogliere a fiamma bassa mescolando spesso.

Separare i tuorli dagli albumi. In una terrina lavorare i tuorli, lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino ad ottenere un composto spumoso, mescolarvi la cioccolata e lasciare raffreddare leggermente. Montare leggermente la panna ed amalgamarla delicatamente al composto.

Montare gli albumi a neve ben ferma con una presa di sale ed amalgamarli delicatamente al composto. Tritare grossolanamente le ciliegie dell'Amarenata ed incorporarle. Mettere la mousse in frigorifero e farla riposare coperta per 4-5 ore.

Con due cucchiari formare delle quenelles di mousse e disporle sui piatti.

### Consiglio

Per una mousse bianca utilizzare 125 g di cioccolata bianca.



\* in vendita presso Globus / Manor Tessin / CC Prodega / Howeg / Scana / Pistor

**SANDRO VANINI SA**

Via Vignascia 21, CH-6802 Rivera, Tel. +41 91 611 27 40, Fax +41 91 611 27 58  
vanini@sandrovanini.ch, www.sandrovanini.ch