

PASQUA
MOUSSE DI CIOCCOLATO DA VIAGGIO



***Preambolo:** Mousse al cioccolato, panna e amaretti preparata in vasetti monoporzione. Ideali da viaggio e per il giorno di Pasquetta.*

INGREDIENTI:

300 ml di panna
200 g di cioccolato al latte Emilia
6 cucchiaini di cereali al cioccolato
una manciata di mini amaretti o due cucchiaini di amaretti sbriciolati

Procedimento:

1 Preparare la mousse: in una bastardella fondere il cioccolato a bagnomaria. A parte, montare la panna, tenerne da parte un terzo e incorporare al resto il cioccolato fuso poco a poco con l'ausilio di una spatola. Lasciare raffreddare sia la mousse al cioccolato che la panna in frigo per un'ora circa.

2 Preparare i vasetti: riprendere la mousse e la panna dal frigo, quindi alternare una cucchiainata di mousse con un pochino cereali al cioccolato, qualche ciuffo di panna. Ripetere una seconda volta. Procedere a riempire tutti i vasetti.

3 Ultimare la preparazione: decorare ogni vasetto con qualche amaretto, chiudere il coperchio e conservare in frigo sino al momento di consumarli.

Consiglio: se non trovate i cereali al cioccolato, potete sostituirli con dei cereali semplici secondo i gusti. I più golosi possono sostituirla anche con dei frollini al cacao sbriciolati.

Difficoltà: 3/5
Preparazione: 40 min.
Cottura: 60 min.
Tot: 100 min

6 persone