

Mousse al cioccolato



Seguendo le indicazioni di questa ricetta potrete ottenere una mousse morbida e leggera, anche con l'uso di Diete.Tic. La mousse potrà essere gustata in coppette o essere il ripieno di crostatine.



PREPARAZIONE
20 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE



COTTURA
5 MINUTI



RIPOSO
4 ORE

**CALORIE RISPARMIATE CON DIETE.TIC AL POSTO DELLO ZUCCHERO =
TOTALE 400 KCAL**

INGREDIENTI

200 g di cioccolato
40 g di tuorlo
140 g di panna fresca
30 gocce Diete.Tic o 15 maxi gocce (confezione spray)

STEPS



1.

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria e quando risulterà liquido incorporate il tuorlo mescolando vigorosamente fino ad ottenere un composto omogeneo.



2.

Nel frattempo, portate a bollire la panna unita alle gocce di Diete.Tic e versate il tutto nel cioccolato.



3.

Lasciate raffreddare il composto ottenuto, quindi montatelo leggermente con l'aiuto delle fruste elettriche.



4.

Fate riposare la mousse in frigorifero per almeno 4 ore prima di servirla.