

Mattonella di Brownie e Mousse al Caffè e Cioccolato

Un dessert perfetto per gli amanti del cioccolato e del caffè: la base è un denso e umido brownie, mentre la mousse al cioccolato e caffè aggiunge una consistenza soffice e avvolgente.



INGREDIENTI:

(per una torta quadrata da 25 cm)

- **Per la base brownie:**
- **200 g** di cioccolato fondente (minimo 70%)
- **150 g** di burro
- **180 g** di zucchero di canna
- **3** uova
- **140 g** di farina 00
- **1** cucchiaino e mezzo di caffè solubile
- **1** pizzico di sale
-
- **Per la mousse al cioccolato e caffè:**
- **250 g** di cioccolato fondente (minimo 70%)
- **300 ml** di panna fresca
- **3** albumi d'uovo
- **80 g** di zucchero a velo
- **1** cucchiaino e mezzo di caffè solubile sciolto in 2 cucchiaini di panna calda
- **5 g** di gelatina in fogli



Difficoltà
FACILE



Preparazione
50 MIN + 4h
riposo



Porzioni
8

1

Preparare la base brownie:

Sciogliere il cioccolato e il burro a bagnomaria o nel microonde, mescolando fino a ottenere un composto liscio.

CONSIGLIO:

Per un gusto più intenso, puoi aggiungere 1 cucchiaino di liquore al caffè oppure se vuoi una base più croccante, puoi cuocere il brownie qualche minuto in più.

- 2** Aggiungere lo zucchero di canna e mescolare bene.
- 3** Unire le uova, una alla volta, amalgamando il composto con una frusta. Setacciare la farina e aggiungere il caffè solubile e il sale, mescolando delicatamente. Se desiderato, aggiungere le noci tritate.
- 4** Versare l'impasto in uno stampo foderato con carta forno e livellare la superficie. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 20-25 minuti (la base deve restare leggermente umida).
Lasciare raffreddare completamente.
- 5** Preparare la mousse al cioccolato e caffè:
Mettere la gelatina in ammollo in acqua fredda per 10 minuti.
Sciogliere il cioccolato a bagnomaria o nel microonde e lasciarlo intiepidire.
Scaldare 2 cucchiaini di panna e sciogliervi dentro il caffè solubile e la gelatina strizzata.
Aggiungere al cioccolato fuso e mescolare bene.
- 6** Montare gli albumi a neve ferma con lo zucchero a velo.
Montare la panna fino a ottenere una consistenza morbida (non troppo soda).
Incorporare delicatamente gli albumi montati al cioccolato, mescolando dal basso verso l'alto.
Unire la panna montata con lo stesso metodo, fino a ottenere una mousse omogenea.
- 7** Assemblare la torta:
Versare la mousse sulla base brownie raffreddata e livellare con una spatola.
Lasciare in frigorifero per almeno 4 ore (o meglio tutta la notte) per far rassodare la mousse.
Decorare a piacere con cacao amaro, chicchi di caffè, scaglie di cioccolato o panna montata.