

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E MORE CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Una mousse elegante e delicata, che unisce la dolcezza del cioccolato bianco, l'intensità delle more e il profumo aromatico della lavanda. Perfetta per un dessert raffinato e sorprendente.



INGREDIENTI:

- **Per la mousse al cioccolato bianco:**
- **250 g** di cioccolato bianco
- **300 ml** di panna fresca liquida
- **3** albumi d'uovo
- **60 g** di zucchero a velo
- **6 g** di gelatina in fogli
- **2** cucchiaini di estratto di vaniglia
- **Per la composta di more alla lavanda:**
- **200 g** di more fresche (più alcune per la decorazione)
- **60 g** di zucchero semolato
- **2** cucchiaino di fiori di lavanda essiccati edibili
- **2** cucchiai di succo di limone
- **200 g** di gocce di cioccolato bianco
- **q.b** fiori di lavanda edibili



Difficoltà
FACILE



Preparazione
40 min + 240
min riposo



Porzioni
6



1 Preparare la composta di more e lavanda:

In un pentolino, unire le more, lo zucchero, il succo di limone e i fiori di lavanda.

Cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a ottenere una composta morbida.

Filtrare con un colino per eliminare i semi (facoltativo) e lasciar raffreddare completamente.

CONSIGLIO:

Può essere preparata anche con delle pesche o albicocche, al posto delle more;

2 Preparare la mousse al cioccolato bianco:

Mettere la gelatina in ammollo in acqua fredda per circa 10 minuti.

Tritare il cioccolato bianco e scioglierlo a bagnomaria o nel microonde a intervalli brevi. Lasciarlo intiepidire.

Scaldare 50 ml di panna senza farla bollire, poi sciogliervi dentro la gelatina strizzata.

Versare il composto nel cioccolato bianco e mescolare bene.

Montare gli albumi con lo zucchero a velo fino a ottenere una neve ferma.

Montare i restanti 200 ml di panna fino a renderla soffice (non troppo soda).

Incorporare prima gli albumi montati al cioccolato bianco fuso, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto, poi fare lo stesso con la panna montata.

3 Assemblare la mousse:

Prendere metà della mousse e mescolarla alla composta di more;

Versare un cucchiaino di composta di more sul fondo di ogni bicchiere o coppetta, procedere poi con uno strato di cioccolato bianco e livellare.

Lasciare in frigorifero per almeno 4 ore per far rassodare la mousse.

Prima di servire, decorare con more fresche e qualche fiore di lavanda essiccata.



Preparare la composta di more e lavanda:

In un pentolino, unire le more, lo zucchero, il succo di limone e i fiori di lavanda.

Cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a ottenere una composta morbida.

Filtrare con un colino per eliminare i semi (facoltativo) e lasciar raffreddare completamente.

2

Preparare la mousse al cioccolato bianco:

Mettere la gelatina in ammollo in acqua fredda per circa 10 minuti.

Tritare il cioccolato bianco e scioglierlo a bagnomaria o nel microonde a intervalli brevi. Lasciarlo intiepidire.

3

Assemblare la mousse:

Prendere metà della mousse e mescolarla alla composta di more;

Versare un cucchiaino di composta di more sul fondo di ogni bicchiere o coppetta, procedere poi con uno strato di cioccolato bianco e livellare.

Lasciare in frigorifero per almeno 4 ore per far rassodare la mousse.

Prima di servire, decorare con more fresche e qualche fiore di lavanda essiccata.