

Mousse al cioccolato con biscotti all'arancia



Tempo preparazione:
60 minuti

Tempo di cottura:
10 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

Per la mousse al cioccolato

150ml di panna da montare

180g di cioccolato

60g di burro

4 albumi

40g di zucchero

4 tuorli d'uovo

Per i biscottini all'arancia

60g di zucchero a velo

1 cucchiaio di farina

2 cucchiaini di succo d'arancia

la scorza grattugiata di ½ arancia

25g di burro fuso

10g di mandorle tritate

20g di mandorle a scaglie

Istruzioni per la preparazione

1. Per la mousse al cioccolato: montate lo sbattitore



doppia frusta sull'apparecchio. Versate la panna nella ciotola e montatela a neve morbida. Trasferitela in una terrina e mettete in frigorifero. Fate sciogliere il cioccolato e il burro a bagnomaria (dovranno fondere ma non diventare troppo caldi). Sempre utilizzando lo sbattitore doppia frusta, montate a neve ferma gli albumi e incorporate gradualmente, in 3 o 4 riprese, lo zucchero, continuando a mescolare. Incorporate delicatamente i tuorli nella panna montata, poi gli albumi e, infine, il cioccolato fuso. Versate la mousse in coppette individuali, che lascerete in frigorifero 1 ora prima di servire.

2. Per i biscottini all'arancia: fate scaldare il forno a 180°C. Versate tutti gli ingredienti, ad eccezione delle mandorle a scaglie, nella mini ciotola e lavorateli

velocemente. Mettete l'impasto a cucchiaiate su una placca da forno antiaderente e stendetelo grossolanamente in modo da formare dei dischi di 5-6 cm di diametro. Cospargete con le scaglie di mandorle e lasciate cuocere in forno per 5-6 minuti, finché i dischi saranno leggermente dorati. Date ai biscottini la forma di piccole tegole, arrotolando i dischi ancora tiepidi con un mattarello. Metteteli a raffreddare su una griglia.

3. Per la presentazione: togliete la mousse dal frigorifero e servite immediatamente con i biscottini all'arancia croccanti.

Nota 1: Lascia riposare in frigorifero per 1 ora.