

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 2 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 200 g di cioccolato bianco - 5 uova - 100 g di panna per dolci - 1 pizzico di sale

1. Montare gli albumi a neve: il contenitore di metallo deve essere perfettamente pulito e asciutto, non ci devono essere tracce di grasso o acqua. Inserire lo sbattitore per albumi, versare gli albumi nel contenitore con un pizzico di sale, togliere il tappo dal coperchio e avviare il programma ALBUMI A NEVE. Mettere da parte gli albumi montati a neve in un'insalatiera.

2. Mettere il cioccolato bianco a pezzetti e la panna nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/60°C. Mescolare il preparato e riavviare il programma per 1 minuto. Aggiungere i tuorli attraverso l'apertura del coperchio e prolungare il programma ESPERTO di 20 secondi/velocità 10 (senza scaldare). Versare il preparato in una terrina e metterlo da parte.

3. Incorporare gli albumi montati a neve delicatamente alla mousse usando la spatola.

4. Mettere da parte la mousse al cioccolato bianco per almeno 2 ore prima di servire.

Cook Expert ■