

DOLCI E DESSERT

Mousse di cioccolato all'arancia al microonde

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

4 min

Ingredienti per 4 persone

Cioccolato fondente	300 g
Uova	3
Zucchero	50 g
Panna fresca	10 cl
Arancia non trattata	1
Menta	1 mazzetto

Preparazione

- 1 Tagliate il cioccolato a pezzetti, mettetelo in una tazza con 1 cucchiaino d'acqua e fatelo fondere nel forno a microonde per 4' a potenza bassa. Sgusciate le uova e dividete i tuorli dagli albumi.
- 2 Mettete i tuorli in una ciotola, aggiungete lo zucchero e montateli con una frusta elettrica fino a ottenere un composto gonfio, chiaro e spumoso.
- 3 In un'altra ciotola montate gli albumi a neve ben ferma e in una terza ciotola montate la panna.
- 4 Riunite i 3 composti in un recipiente capace e amalgamateli delicatamente, mescolando dal basso verso l'alto con un cucchiaino di legno affinché non si smontino.
- 5 Aggiungete a poco a poco, sempre mescolando delicatamente, il cioccolato fuso. Quando otterrete un composto omogeneo distribuitelo in 4 coppette, coprite con la pellicola trasparente e lasciate raffreddare in frigorifero per almeno un'ora prima di servire.
- 6 Lavate bene l'arancia e, con un coltellino sottile, ricavate dalla buccia dei filetti lunghi e sottili. Nel frattempo lavate anche le foglioline di menta e asciugatele con carta da cucina. Decorate con le scorze d'arancia e le foglioline di menta.