OLIO CUORE

Mousse al cioccolato

Ingredienti

- 150 g cioccolato fondente
- 75 g zucchero di canna
- 30 g **Olio Cuore**
- 2 uova
- 10 g liquore all’arancia
- scorzette di arancia

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 30''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 396.5 Kcal**
- **Grassi: 23.5 g**

Preparazione

- Tritare il cioccolato e fonderlo a bagnomaria. Allontanare dal calore e lasciare raffreddare.

- A 35 g di zucchero di canna unire i tuorli, lasciare riposare per 5 minuti, poi con le fruste elettriche montare a spuma.

- Aromatizzare con il liquore.

- Mescolare il cioccolato fuso, l’**Olio di Mais Cuore** e i tuorli montati. Sbattere gli ingredienti con le fruste elettriche in modo da amalgamarli bene.

- Versare lo zucchero rimasto sugli albumi, lasciare riposare per 5 minuti, poi montare a neve e incorporare la meringa al composto.

- Versare la mousse nelle coppe e conservare in frigo.

- Prima di servire guarnire con scorzette di arancia.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais