Alessandro Borghese Kitchen Sound, una mousse di... Chocolat. VIDEO

borghese-mousse-6648341f

MOUSSE DI CIOCCOLATO AL PEPERONCINO
TRATTO DA: CHOCOLAT
(Costo € - Tempo 7h - Difficoltà ##)

Ingredienti:
250 g cioccolato fondente
200 g burro
2 cucchiai di caffè espresso
2 cucchiai liquore all’arancia
8 tuorli
8 albumi
250 g zucchero a velo
Cacao amaro q.b.
1 peperoncino
1 plumcake confezionato

Preparazione:
Per la mousse, taglia il cioccolato a pezzettini e sciogli il burro in un pentolino.
In una ciotola unisci il cioccolato e il burro ancora caldo, in modo da fonderli insieme.
A seguire aggiungi al composto: caffè, rossi d’uovo, liquore all’arancia e peperoncino a pezzetti amalgamando bene.
Nel frattempo monta a neve gli albumi con lo zucchero a velo.
Mescolando dall’alto verso il basso incorpora i bianchi agli altri ingredienti.
Ricava con il coppapasta dei dischi di plumcake.

Assembla il dolce all’interno di uno stampo, alternando la mousse con i dischi di plumcake ricavati precedentemente per poi finire con una spolverata di cacao amaro.
Fai raffreddare il tutto in freezer per 5 ore.
Servi la tua mousse di cioccolato con una guarnizione di peperoncino.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno