Alessandro Borghese Kithcen Sound, mousse al cioccolato fondente. VIDEO

borghese-2-0fad6c5d

https://vimeo.com/434920973

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE E PEPERONCINO CON GELE' DI PASSION FRUIT E ZABAIONE AL MARSALA

Tempi:**
Costi:*
Difficoltà:**

Ingredienti per 2 persone:
100 g cioccolato fondente
200 g panna fresca da montare
80 g purea passion fruit
lamponi freschi qb
basilico qb

Preparazione:
Scaldare metà del quantitativo di panna. Tritare grossolanamente il cioccolato, incorporare la panna calda e lasciar raffreddare in frigo.
Montare la restante panna e aggiungerla al composto; lasciar riposare in frigorifero.
Al momento del servizio disporre in un bicchiere, con l'ausilio di una tasca da pasticcere, la mousse formando degli strati alternati con i lamponi e le mandorle a pezzetti. Concludere con la purea di passion fruit e decorare con foglie di basilico.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno