

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 cucchiaini di caffè espresso

2 cucchiaini 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