

Alessandro Borghese Kitchen 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 pasticciere, 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](#)