



Mousse gelata al cioccolato bianco e caffè

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 0 a 30 Minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cioccolato bianco*
- 250 panna fresca
- 5 caffè liofilizzato*

Preparazione:

Unite in un pentolino il caffè liofilizzato alla panna fresca, mescolate bene e portate a ebollizione. Nel frattempo, riducete il cioccolato bianco a quadretti.

Versate il cioccolato nella panna appena questa arriva a bollore, e mescolate con cura. In tutto, per la cottura della mousse, ci vorranno circa 15 minuti. Trasferite il composto in una ciotola e immergetela in un bagnomaria di acqua e ghiaccio cosicché si raffredderà più velocemente.

Montate bene il composto di panna e cioccolato con una frusta a mano o delle fruste elettriche, facendo attenzione perché tende a impazzire con facilità. Trasferite la mousse in una tasca da pasticciere con bocchetta spizzata e mettete in piccoli barattolini o in bicchieri.

Ponete i barattolini o i bicchieri in un abbattitore già freddo per circa 2 ore, o in freezer per 12 ore. Servite la mousse direttamente in bicchieri o in barattolini.

Ricetta di Rossanina Del Santo

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**