



Spuma bicolore

Il cioccolato è una gioia per grandi e piccini. Comunque sia servito non lascia mai delusi. In genere si associa a pietanze dolci, ma ci sono alcuni chef che hanno perfino

realizzato interi menu a base di cioccolato. Come per ogni alimento anche per il cioccolato è valida la regola: ingredienti di qualità uguale pietanze di

qualità. Pertanto è bene prestare attenzione quando lo si acquista.

La ricetta proposta è un cremoso dessert dall'aspetto molto invitante, si prepara in pochissimo tempo, è semplice e assolutamente gustoso.

Ingredienti (4 persone)

2 uova, 2 cucchiali di zucchero, 100 grammi di cioccolato al 70%, 2 dl di panna.

Preparazione

Sciogliere 80 grammi di cioccolato fondente a bagnomaria, utilizzarne qualche goccia per decorare l'interno dei bicchierini, così da ottenere dei giochi di cioccolato che si vedranno dall'esterno dei bicchieri. Lasciar raffrendere in frigorifero.

In una ciotola lavorare con una frusta i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una spuma soffice. Mettere metà del composto in un'altra ciotola ed aggiungere in quest'ultima il rimanente cioccolato fuso. In entrambe le ciotole unire in parti uguali prima gli albumi montati a neve ben ferma, poi la panna anch'essa montata a neve, incorporare il tutto molto delicatamente per mantenere una consistenza spumosa.

Togliere i bicchierini dal frigorifero e riempirli con una parte di mousse chiara e una di mousse scura e decorare con dei riccioli o gocce ricavati dal rimanente cioccolato (quello non fuso). Far riposare in frigorifero fino al momento di servire. ■