

Mousse doppio strato al lampone e cioccolato fondente



Programma del giorno: strappo alla regola... e nel modo più fresco che ci sia! Con questo dolce al cioccolato e lamponi.

I bambini vanno matti per i dolci e, ammettiamolo, anche noi grandi non siamo da meno. In estate, sotto il solleone, tutti possono soddisfare la voglia di dolce con **un'idea fresca e fruttata** come la mousse proposta di seguito. I lamponi e il cioccolato fondente sono gli ingredienti principi di questo dessert al cucchiaio a base di yogurt greco. Il modo migliore, quindi, per combinare freschezza a dolcezza.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Preparazione: 15 min. + 1 ora di frigorifero

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di yogurt greco

90 g di albume d'uovo pastorizzato

250 g di cioccolato fondente 70% Despar Premium

350 g di lamponi

4 cucchiari di miele Despar Premium

Procedimento

1. Amalgama lo yogurt con il miele, dividilo in due parti uguali e tieni da parte.
2. Con un frullatore a immersione riduci i lamponi in purea, tenendone da parte 8 per la guarnizione.
3. Sciogli a bagnomaria il cioccolato fondente, tenendone da parte qualche cubetto.
4. Amalgama bene il cioccolato fondente fuso a una delle due metà di yogurt, mentre all'altra incorpora la purea di lamponi.
5. Monta a neve ben ferma gli albumi e incorporane metà al composto con i lamponi e l'altra metà al composto con il cioccolato. Lascia rapprendere in frigorifero per circa un'ora.
6. Componi le coppette con uno strato di mousse al cioccolato (sotto) e uno di mousse al lampone (sopra). Guarnisci con i lamponi freschi e alcune scaglie ottenute dal cioccolato fondente avanzato.