

Mousse di stelle

circa 7 porzioni



facile

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Ingredienti:**

100 g di cioccolato semiamaro
100 g di cioccolato bianco
5 dl di panna
6 chiare d'uovo
80 g di zucchero
2 buste di Gelatina chiara Dr. Oetker

Decorazione:

250 g di frutti di bosco surgelati

1 Preparazione:

Sciogliere il cioccolato semiamaro e il cioccolato bianco a bagnomaria separatamente. Montare a neve ferma la panna. Montare le chiare d'uovo con lo zucchero a bagnomaria fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto, quindi montare a neve ferma. Incorporare velocemente le due buste della gelatina chiara zuccherata. Versare metà del composto delle chiare in una terrina e incorporare il cioccolato semiamaro. Alla seconda metà di composto aggiungere il cioccolato bianco.

Allo stesso modo, suddividere la panna tra il composto di cioccolato semiamaro e il composto di cioccolato bianco. Versare le due mousse in due sac à poche con un beccuccio piccolo a stella. Disegnare su un piatto da dessert delle stelle una sopra l'altra alternando il composto chiaro con quello scuro.

2 Decorazione:

In aggiunta, lasciar scongelare i frutti di bosco surgelati, riscaldarli brevemente in un pentolino e utilizzarli per decorare a piacere le stelle prima di servire.