



## Mousse al cioccolato ruby e lamponi

<b>DIFFICOLTÀ</b>		Ammollate la gelatina in acqua fredda.
<b>PREPARAZIONE</b>	<b>30 MINUTI</b>	Tritate il cioccolato ruby e fatelo sciogliere a bagnomaria.
<b>DOSI PER</b>	<b>4 BICCHIERINI</b>	Nel frattempo scaldate il latte; quando sarà arrivato a bollire, togliete dal fuoco, unite la gelatina in fogli ben strizzata mescolando fino a che sarà completamente sciolta.
<b>INGREDIENTI</b>		
<b>M</b>	<b>12 dichetti</b> di Pan di Spagna	Aggiungete poi al cioccolato fuso mescolando e lasciate intiepidire.
<b>M</b>	<b>4 g</b> di gelatina in fogli	Montate la panna fresca con le fruste e incorporatela
<b>M</b>	<b>200 g</b> di cioccolato ruby	al composto di cioccolato e latte, mescolando lentamente dall'alto verso il basso perché non si smonti.
	<b>125 g</b> di latte	
	<b>250 ml</b> di panna fresca	
<b>PER LA BAGNA</b>		<b>PER LA BAGNA</b>
<b>M</b>	<b>½ fialetta</b> di aroma millefiori	Fate bollire l'acqua, togliete dal fuoco e aggiungete lo zucchero mescolando fino a che sarà completamente sciolto; lasciate raffreddare e, da ultimo, aggiungete l'aroma millefiori.
	<b>200 g</b> di acqua	Mettete alla base dei bicchierini due dischetti di Pan di Spagna bagnati nello sciroppo così ottenuto, aggiungete la crema
	<b>80 g</b> di zucchero semolato	al cioccolato ruby e ancora un dischetto di Pan di Spagna, sempre bagnato con lo sciroppo.
<b>PER DECORARE</b>		Decorate con la crema rimasta, lamponi freschi e cioccolato ruby a pezzetti.
<b>M</b>	<b>q.b. gocce</b> di cioccolato ruby	
	<b>q.b. lamponi</b>	

9-40-097116

