

Mousse di cioccolato fondente all'acqua con zucchero d'agave

Chef Matteo Scibilia

Osteria della buona condotta

Dolce

Ingredienti (per quattro persone)

- 200 gr cioccolato fondente minimo 72% del Venezuela o Perù
- 20 gr sciroppo d'agave
- acqua q.b.

Preparazione

Spezzettare il cioccolato e farlo fondere a bagnomaria.

Una volta sciolto completamente, adagiare la terrina su un piano, aggiungere l'acqua e inglobarla completamente al cioccolato.

Lasciare quindi raffreddare per qualche minuto la ciotola che si sta usando, riempire una ciotola più capiente di ghiaccio (o ghiaccio e acqua), aggiungere lo sciroppo d'agave e con le fruste elettriche montare il cioccolato.

Dividere in ciotole più piccole.

Lasciar riposare la mousse in frigo per 30 minuti prima di consumare.

