

Ingredienti per una coppa:

40g di cioccolato al latte

20g di zucchero

1 uovo

20g di burro

1 biscotto McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

1 cucchiaino di fiocchi d’avena

2 cucchiaini di zucchero

Preparazione

In un pentolino, a fuoco lento, far sciogliere il burro, lo zucchero e il cioccolato spezzettato.

Fuori dal fuoco mescolare bene per far sciogliere lo zucchero, lasciar freddare a aggiungere il tuorlo, incorporandolo bene.

Montare a neve ben ferma l’albume e unirlo alla crema con delicatezza.

Imburrare uno stampino ad anello o della forma che si preferisce, io ho usato un ring tagliapasta, a cui ho fatto il fondo con carta stagnola imburrata.

Prelevare 1/4 della mousse (mettere il resto in frigo), unirvi il biscotto polverizzato, amalgamare, versare il composto nello stampino e far cuocere 12-15 minuti a 180°, quindi lasciar raffreddare e sformare il biscotto.

Intanto sciogliere a fuoco lento, senza mescolare, i due cucchiaini di zucchero in un padellino, quando comincia a caramellare, unire i fiocchi d’avena, mescolare per rivestirli di zucchero e spegnere.

Mettere il composto su un pezzetto di carta forno, piegarne un lembo sui fiocchi zuccherati e stenderlo sottile col mattarello.

Lasciar raffreddare e sbriciolare il tutto.

Assemblare il dolce, mettendo sul fondo di una coppa o di un bicchiere il biscotto cotto, quindi la mousse e completare coi fiocchi d’avena caramellati.

Passare in frigo almeno un’ora prima di affondarci il cucchiaino e sentirvi a un passo dal paradiso!

http://maisonmilady.blogspot.it/2013/06/mousse-di-cioccolato-al-latte-con.html