

Ingredienti

Per la base:

200g di Mc Vitie’s Original Digestive

100g di burro

Per la mousse:

125g di cioccolato fondente

125g di burro

2 uova

50g di zucchero

Preparazione

Sciogliere il burro per la base e unirlo ai biscotti sbriciolati McVitie’s Original Digestive.

Foderare quindi la base delle coppette.

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente e il burro per la mousse.

Preparare quindi la mousse separando i tuorli dagli albumi; montare a neve gli albumi e mettere da parte.

Montare tuorli e zucchero, aggiungere il burro e il cioccolato fuso ormai freddi e poi a poco a poco unire gli albumi montati a neve.

Aggiungere quindi la mousse al cioccolato sulla base.

Tenere in frigo per almeno 3 ore.

Servire fredda.

Se si vuole, accompagnarla con della panna montata.

https://blog.giallozafferano.it/dolceesalatodop/coppette-mousse-cioccolato/