

Mousse al cioccolato e marshmallow

Buongiorno a tutti ! Vi ho lasciati da soli per un po' (è un periodo un po' pienotto), quindi ieri tra una cosa e l'altra mi sono ricordato che era tanto tempo che volevo fare questa ricetta.

E' ancora una volta della mia adorata Nigella Lawson. Una

mousse veramente veloce da realizzare e che si può gustare subito, appena leggermente refrigerata. Non contiene uova, ed è quindi adatta a chi non ama mangiare le uova crude. Ma fate attenzione: provoca assuefazione!

Personalmente, la trovo più gustosa il giorno dopo perchè, come spesso accade nei dolci al cucchiaio, i sapori si mescolano e si compensano molto meglio dopo almeno mezza giornata di riposo. Abbiate solo l'accortezza di estrarre dal frigorifero mezz'ora prima di servirla, per non trovarvi con una mousse troppo compatta al cucchiaio.

Ingredienti per 4/6 persone:

- 150 grammi di marshmallow (sarebbero meglio bianchi, perchè normalmente non hanno sapori artificiali aggiunti, ma anche colorati andranno bene)
- 50 grammi di burro
- 250 grammi di cioccolato extra fondente (almeno 70% di cacao)
- 60 ml acqua calda
- 280 ml di panna fresca
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia



Versare l'acqua, il burro e i marshmallow in una casseruola dal fondo spesso, e porre sul fornello a fiamma bassissima.



Mescolare di continuo con un leccapentole finchè i marshmallow non si sono sciolti del tutto.



Unire a questo punto il cioccolato a pezzi e continuare a mescolare finchè anche questo non è perfettamente fuso e la crema risulta liscia e uniforme.



Togliere dal fornello e tenere a parte, lasciando raffreddare. Montare la panna con l'estratto di vaniglia finchè non risulta ben compatta, poi unire delicatamente al composto di cioccolato utilizzando una spatola.



Continuare a ruotare avanti e indietro il leccapentole, con un movimento ad 8, facendo attenzione a raccogliere tutti i residui di cioccolato dal fondo della ciotola (il composto di cioccolato e marshmallow tende ad addensare abbastanza mentre si raffredda, quindi potrebbe volerci un po').

Trasferire ora in bicchieri o cocotte, e refrigerare sino al momento di servire (ma è buona anche a temperatura ambiente).



Guarnire con un marshmallow prima di servire.

Se avete voglia di provare a preparare i marshmallow in casa, ecco la ricetta.