

Ricette veloci dolci

Mousse al cioccolato

- 4 uova
- 25 gr di zucchero
- 50 cl di latte
- Nutella

La prima cosa da fare è riscaldare latte, zucchero e Nutella. Successivamente bisogna montare a neve gli albumi delle uova. Incorporare gli albumi montati con il composto di latte, zucchero e Nutella, e lasciare riposare in frigo per un paio di ore.

Salame di cioccolato

- 150 gr di zucchero
- 2 uova
- 100 gr di burro
- 4 cucchiaini di cacao amaro
- 300 gr di biscotti secchi
- 1 cucchiaino di rum

Mettere il burro a scaldare e contemporaneamente sbriciolare i biscotti. In una ciotola sbattere le uova e aggiungere lo zucchero. Quando si è ottenuto un composto omogeneo aggiungere il burro e il cacao amaro. Aggiungere i biscotti e amalgamare. Il composto va poi avvolto in carta da forno, e carta alluminio in modo da fargli assumere una forma cilindrica e inserito nel frigo per due-tre ore.

Budino di cioccolato bianco

- 100 gr di cioccolato bianco
- 250 ml di latte
- 1 uovo
- 50 gr di zucchero a velo
- 2 fogli di colla di pesce

Bisogna inizialmente sbattere l'uovo e aggiungere un pò del latte che precedentemente abbiamo bollito; a questo punto bisogna portare il composto sul fuoco per una decina di minuti e aggiungere il cioccolato bianco a cubetti affinché si sciogla. Nel frattempo immergere i fogli di colla di pesce in acqua finchè non perdono la loro rigidità e ottenuto questo strizzare la colla di pesce e unirla al composto. Togliere il composto dal fuoco, metterlo negli stampini e lasciarlo riposare per 3 ore in frigo.