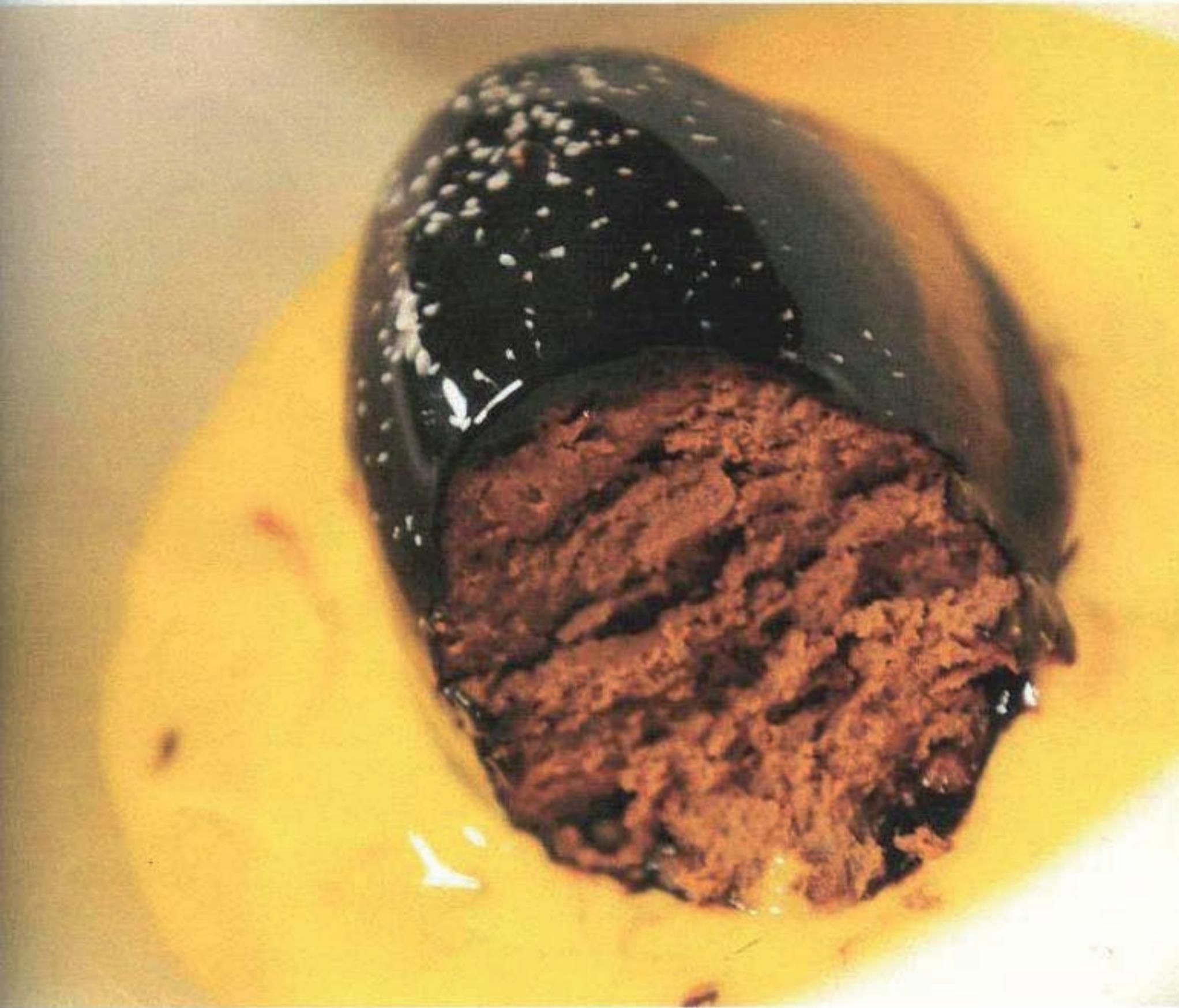


# MOUSSE DI CIOCCOLATO CON CUORE DI LIQUIRIZIA, SALSA ALLO ZAFFERANO E ACETO BALSAMICO



## INGREDIENTI per 4 persone:

### PER LA MOUSSE DI CIOCCOLATO:

200 g di cioccolato amaro  
150 g di zucchero semolato  
3 uova

300 gr di panna liquida

### PER LA CREMA ZAFFERANO:

570 gr panna  
380 cl latte  
200 g tuorlo  
200 gr zucchero  
zafferano

### PER IL CUORE ALLA LIQUIRIZIA:

200 gr di liquore concerto d'erbe fratelli Varese  
50 gr zucchero  
30 gr liquirizia in polvere

## PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Nel frattempo, in una terrina, sbattere le uova con lo zucchero, quando il composto risulta montato e spumoso aggiungere il cioccolato fuso. Montare bene la panna fino a che non diventa dura, a quel punto amalgamarla al cioccolato fuso poco a poco facendo attenzione, vi consiglio di tenervi un po' di panna da parte, con la quale alla fine decorerete il dolce in superficie.

La Mousse è pronta, basta solo versarla in un recipiente o in più cop-pette, ricordate che prima di poterla mangiare deve restare almeno 8 ore in frigo. Inserire il cuore di liquirizia tra la mousse al cioccolato e la crema allo zafferano