

SPUMA DI CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone:

- mezzo litro di crema di latte,
- quattro cucchiaini di zucchero a velo,
- 200 g di cioccolato fondente,
- tre cucchiaini di Grand Marnier,
- 160 g di zucchero.

Tenete la crema di latte in frigorifero fino al momento di utilizzarla; quindi mettetela in una terrina e con la frusta a mano o elettrica sbattetela finché raddoppierà quasi il suo volume; a questo punto incorporatevi lo zucchero a velo passandolo al setaccio.

Mescolate delicatamente e mettetela subito in frigorifero.

Spezzettate il cioccolato, mettetelo in una casseruolina, unitevi il Grand Marnier e, a fuoco bassissimo, fatelo sciogliere, continuando a mescolare.

Quindi lasciatelo raffreddare e incorporatelo alla crema chantilly rimstando con delicatezza.

In una casseruola più grande mettetelo lo zucchero con cinque cucchiaini di acqua e fatelo sciogliere sul fuoco (ma non fatelo caramellare) fino a che avrà formato uno sciroppo biancastro: a questo punto versate nel recipiente la crema preparata in precedenza e mescolate finché arriverà all'ebollizione.

Togliete dal fuoco e, quando si sarà intiepidita, suddividete la spuma di cioccolato in coppette individuali da dessert, che metterete in frigorifero fino al momento di portarle in tavola.