

Mousse al caffè - Dolci al cucchiaino



Tempo di preparazione

15 min



Calorie a porzione

495 kcal

Tempi aggiuntivi

3 ore di riposo



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

1 tazza di Caffè ristretto

400 ml di Panna fresca

100 g di Cioccolato

20 g di Zucchero a velo

1 cucchiaino di Cacao amaro

Per guarnire

Cioccolato fondente in scaglie

Chicchi di caffè al cioccolato

Preparazione

- Fate [sciogliere il cioccolato a bagnomaria](#), aggiungete il caffè, mescolate e lasciate intiepidire.
- Con le fruste elettriche montate la panna con lo zucchero a velo e il cacao.



- Unite alla panna il cioccolato al caffè, mescolando con delicatezza, dal basso verso l'alto, con una spatola, facendo attenzione a non smontare il composto.
- Suddividete la mousse tra i bicchierini, livellando la superficie, poi coprite e trasferite in frigo per almeno 3 ore.
- Prima di servire decorate a piacere con scaglie di cioccolato e chicchi di caffè.