

Mousse al cioccolato con caffè e arancia

Tempo totale **5 Min** **5 Min** Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):
2.534 kJ / 606 kcal

Grassi: **54 g** Proteine: **7,5 g**
Carboidrati: **22,5 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

60 g di cioccolato fondente (85% cacao), fuso
30 ml di caffè espresso
1 cucchiaino Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1 uovo grande, tuorlo e albume separati
1,5 cucchiaino di cannella in polvere
0,5 arancia, per la scorza
80 ml di panna fresca liquida, fredda di frigorifero
1 cucchiaino di zucchero
0,5 arancia, a fette, per decorare
1 cucchiaino di cioccolato fondente grattugiato

PREPARAZIONE

Passaggio 1

60 g di cioccolato fondente (85% cacao), fuso - **30 ml** di caffè espresso - **1 cucchiaino** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

In una ciotola di medie dimensioni, unisci il cioccolato fondente fuso, il caffè espresso e la Salsa di Soia Kikkoman. Mescola fino a ottenere un composto omogeneo.

Passaggio 2

1 tuorlo d'uovo grande - **0,5 cucchiaino** di cannella in polvere - **0,5** arancia, per la scorza
Aggiungi il tuorlo, la cannella e la scorza di mezza arancia al composto di cioccolato. Mescola finché non sarà ben amalgamato, poi metti da parte.

Passaggio 3

80 ml di panna fresca liquida, fredda di frigorifero - **1** albume d'uovo grande - **1 cucchiaino** di zucchero
In una ciotola ben fredda, monta la panna fino ad ottenere una consistenza a neve ferma. In un'altra ciotola pulita, monta a neve l'albume con lo zucchero. Incorpora circa un terzo della panna montata al composto di cioccolato per ammorbidirlo. Poi aggiungi delicatamente il resto, con mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Infine, unisci anche l'albume montato, finché il composto non sarà omogeneo e senza striature bianche.

Passaggio 4

0,5 arancia, a fette, per decorare - **1 cucchiaino** di cannella in polvere - **1 cucchiaino** di cioccolato fondente grattugiato
Dividi la mousse in due bicchieri o coppette. Lascia

raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore, o finché non si sarà rassodata. Servi guarnendo con le fette d'arancia, una leggera spolverata di cannella e i riccioli di cioccolato.