

Sacher Mousse

Quando cambia la forma ma non la sostanza

Ingredienti

250 gr di panna da montare

2 fogli di gelatina

Nocciole

**170 gr di marmellata di albicocche
senza zucchero**

**190 gr di cioccolato amaro senza
zucchero**



Preparazione

Il procedimento è molto semplice.

Iniziate dalla gelatine di albicocche. In un pentolino scaldate la marmellata insieme ai fogli di gelatina, che avrete in precedenza ammollato e strizzato.



Quando il composto sarà omogeneo e la gelatina ben sciolta spegnete e girate bene un'ultima volta.

A questo punto procedete con la mousse. Scaldate 125 gr di cioccolato a bagnomaria, o al microonde stando attenti a non bruciarlo.

Nel frattempo montate la panna bene ferma. Quando il cioccolato sarà fuso, lasciate intiepidire e incorporate una piccola parte di panna al cioccolato girando sempre dal basso verso l'alto. Una volta incorporata la panna, versate il tutto nella restante panna montata procedendo con gli stessi movimenti, dal basso verso l'alto. Mettete in frigo.

A questo punto sciogliete il cioccolato restante e formate delle cupole. Per farlo, io ho usato gli stampini in silicone a semi sfera della Tupperware. Versate un po di cioccolato della formina e, con l'aiuto di un pennello, cospargetelo per bene su tutti i lati. Terminata questa operazione, riponete i vostri stampini in frigo.

Quando le cupole saranno solide, iniziate a preparare la vostra sacher. Lasciando le cupole nello stampo, iniziate a riempirle formando degli strati alterni di gelatina di albicocche e di mousse al cioccolato. Fino alla fine. Durante questa operazione, potrebbe succedere che la gelatina si rapprenda troppo del pentolino e non riuscite più così a disporla nelle vostre cupole. Niente panico. Rimettetela sul fuoco e non appena sarà più liquida iniziate ad utilizzarla. Non deve essere completamente liquida, altrimenti potrebbe colarvi al di sotto della mousse.



Quando avrete riempito tutte le cupole, riponete in frigo per almeno 3 ore in modo da farle rapprenderle bene. Il mio consiglio, comunque, è quello di mangiarle abbastanza rapidamente quando le servite. Il ripieno, nel tempo fuori dal frigo, potrebbe far perdere la croccantezza all'involucro della cupola stessa. Sebbene io dubiti che riuscirete a trattenervi per più di due minuti dal mangiarla.

A completamento del dolce, infine, ho aggiunto delle nocciole. Ovviamente questa scelta è del tutto facoltativa, ma ho trovato l'abbinamento con le nocciole interessante. A voi la decisione di provare o rimanere sul classico.