

PRINCIPE ALBERTO (mousse al cioccolato)

Ricetta di doña Matilde, inventrice del dolce:

Ingredienti:

- 3 uova
- 100 g cioccolato da fondere
- 60 g burro
- 80 g zucchero
- 50 g nocciole
- 50 g mandorle

Per la base:

- 2 uova
- 200 ml caffè
- 30 g cacao in polvere
- 80 g zucchero
- 80 g farina

Passi per preparare la base:

1. Sbattete 2 uova e lo zucchero in una ciotola per 10 minuti (possibilmente con una frusta elettrica). Poi aggiungete il cacao in polvere e la farina fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Accendete il forno a 180 °C e, quando è ben caldo, versa il composto in un recipiente adatto e cuocete in forno per 10 minuti. Quando la base è pronta, toglietela dal forno e aggiungete il caffè. Lasciatela riposare a parte.

Passi per preparare la mousse:

1. Tostate nocciole e mandorle in forno a 200 °C per circa 8 minuti. Una volta pronte, toglietele dal forno e aspettate che si raffreddino per eliminare le pellicole. Tritatele in piccoli pezzi e mettele da parte. (Potete saltare questo passaggio usando nocciole e mandorle già tostate e semplicemente tritarle).
2. Separate i tuorli dagli albumi delle 3 uova. Aggiungete lo zucchero ai tuorli, sbatteteli e metteteli da parte. Sciogliete il cioccolato e il burro in un recipiente a bagnomaria e, quando sono sciolti, aggiungete il composto di tuorli e zucchero e mescolate bene.
3. Montate gli albumi, aggiungete il composto precedente e una parte della frutta secca tritata. Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo. Infine, versate la mousse sulla base del dolce e aggiungete il resto della frutta secca sopra. Ricordate di lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 6 ore.

