

Inghetata Mousse au Chocolat



Nu stiu daca v-am mai zis dar urasc sa fac poze, in plina vara, inghetatelor pe care le prepar. Asta, pentru ca mereu ma saboteaza ☹️ Daca mai sunt si pe fuga, si poate, eu stiu, cam ca si-acum, cu doar cateva ore inainte de a pleca la mare, toata chestia devine tragico-comica. Pana ma ridic, fara nicio vraga, de pe balansoarul care imi leagana gandurile aiurea, si imi adun toate oalele si farfuriile, pe care bineinteles ca uit sa le tin 10 minute la congelator, sau lingura de inghetata care se incapataneaza sa-mi scoata bila de inghetata perfecta (sub soarele nemilos ce se infrupta din inghetata mea deja fleoscaita) ma apuca rasul ☹️

Asa s-a intamplat si cu inghetata asta incredibila, ce s-a nascut din celebra spuma de ciocolata: **Mousse au Chocolat**, si pe care, evident, am numit-o Inghetata Mousse au Chocolat!!!!

Nu vaicareala mea e importanta ☹️ , si nici pozele, ati inteles voi mult prea bine, ci faptul ca e o inghetata cu adevarat delicioasa, ce sper sa va tina de urat pana ma intorc eu de la mare.

Adica, prin august!!!!

Sper din tot sufletul sa va bucurati de ea si de toata categoria mea cu **retete de vara**. Va urez zile frumoase, cu mult soare si rasete cristaline!!! Va imbratisez pe toti cu drag, multi pupici!!!!

Ingrediente:

- 200 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 4 oua
- 2 lingurite zahar
- o lingura rom/coniac sau cafea tare
- 150 ml smantana pentru frisca

Cea mai buna inghetata de ciocolata!!!



Mod de preparare:

Ciocolata se rupe in bucatele mici si se topeste la microunde sau la bain-marie. Se lasa deoparte sa se raceasca.

Ouale se separa; galbenusurile se bat spuma cu zaharul (zaharul nu trebuie sa se mai simta). Se incorporeaza alcoolul sau cafeaua si ciocolata topita. Se amesteca usor.

Frisca se bate, nu foarte tare; albusurile se bat spuma cu un praf de sare. Ambele se adauga in crema de ciocolata cu miscari usoare, ca la pandispan. Compozitia rezultata se toarna intr-o forma la congelator. Se lasa cca. 2 ore, dupa care, daca aveti timp si chef :P, se scoate si se bate cu mixerul de mana sau cu o furculita (si daca nu faceti asta, ea tot cremoasa va iesi). Dupa aproximativ 3, 4 ore se poate servi.

Asa arata minunatia!!!!!! ☐





Aici, sub forma de cupe:



Pentru voi, cu mare drag!!!



P.S. Nu uitati nici de delicioasa **inghetata Mars!!!!**