

SPUMA DI CIOCCOLATO AL GRAND MARNIER

Ingredienti per 15:

gr.600 cioccolato fondente

gr.300 panna

gr.400 panna montata

gr.200 albume

gr.50 zucchero

gr.50 Grand Marnier

Procedimento:

Fondere il cioccolato con la panna (300). Montare gli albumi con lo zucchero a velo. Montare il resto della panna lucida. Quando il cioccolato è a circa 20° unire la panna montata, il liquore, e poi delicatamente l'albume. Sistemare in forme o servire in bicchieri, oppure fare delle quenelles.