

Piccole tazze di mousse ai marroni



Questo dolce è facile e veloce da realizzare, in maniera proporzionale alla sua bontà...

Devo ammettere che pur adorando le castagne e la confettura di marroni, non amo molto la panna, quindi quando ho visto questa ricettina su un passato numero di Cucina Moderna, ho avuto un pò di tentennamento...

-Come sarà...?-

_troppo dolce? Forse stucchevole?-

Beh, l'unico modo per saperlo è provarlo...

Qualche tempo fa, cercavo giusto una piccola idea di dessert da offrire durante il pranzo dell'Epifania dove, come tutti gli anni, ho ospiti i miei genitori e i miei suoceri.

Piccola; sì, perchè ad una certa età il dolce a fine pasto deve essere servito in piccole dosi...digerire diventa più difficile dopo un pasto abbondante e quindi cercavo proprio qualcosina di mini goloso che potesse piacere e soddisfare quel bisogno di coccolarsi senza appesantire.

Devo dire che la giusta dose di questa mousse, per me, è una tazzina da caffè...di più secondo me diventerebbe troppo...però lascio a voi l'ardua sentenza: provatela e poi mi farete sapere!



Ingredienti:

Per sei tazzine da caffè

120 ml panna fresca da montare per me senza lattosio

200 gr circa di [confettura di marroni](#) per me [Vis](#)

1 uovo bio freschissimo

1 pizzico di sale

Preparazione:

Montare la panna freddissima con delle fruste e metterla in una ciotola:

Unire la confettura di marroni e con una spatola in silicone, amalgamare ben bene senza smontare il composto.



In un'altro contenitore, sbattere sempre con le fruste l'albume dell'uovo insieme ad un pizzico di sale, e montare a neve ben ferma.

Unire al composto di panna e confettura prima il rosso dell'uovo, amalgamando con delicatezza, ed infine anche

l'albume a neve, sempre spatolando dal basso verso l'alto per non smontarlo.

Versare la mousse così ottenuta dentro a delle tazzine da caffè, metterle poi in frigo a rassodare per almeno tre ore.

Servire a piacere con una spolverata di cacao; io ho preferito però non metterlo, ho voluto che il sapore di castagna si sentisse in tutta la sua interezza e non venisse coperto da altro.



Che ne dite, vi va una cucchiata?

Mmmmmm...vi perderete nella sua consistenza morbida e voluttuosa, lo so...per noi è stato così!

E vi assicuro...da me ha anche passato la prova dell'accoppiata mamma & suocera...che volere di più?!!

E dopo questa piccola coccola golosa vi lascio per augurarvi buon venerdì e buon fine settimana...

Che farete di bello?

Un abbraccio, a presto...

Simona