

Ricetta della mousse al cioccolato e caffè, il dolce goloso pronto in 5 minuti

Autore: Redazione

Data: 09 Giugno 2020



La **ricetta** della **mousse al cioccolato e caffè** è davvero **semplice**. In pochi minuti, vi permette di gustare un **dolce delizioso**, che potete arricchire come preferite. Vi servono solo tre ingredienti: caffè, **cioccolato fondente** e **panna**. Pensate che, partendo da questa ricetta, potete aggiungere biscotti sbriciolati, creando una *cheesecake* istantanea.

Soprattutto in **estate**, è davvero piacevole gustare un dolce al cucchiaio al sapore di caffè e cioccolato.

Come fare la mousse al cioccolato e caffè

Ingredienti

- 100 g di cioccolato fondente

- 60 ml di caffè
- 380 ml di panna
- 1 cucchiaino di caffè solubile

Procedimento

1. Per realizzare la mousse al caffè e cioccolato, la prima cosa da fare è montare la panna a neve ferma.
2. Sciogliete il cioccolato nel microonde e incorporatelo con cura alla panna.
3. Aggiungete il caffè e, per ultimo, l'estratto di caffè.
4. Mescolate tutto con cura.
5. Versate la mousse al cioccolato e caffè nelle vostre ciotoline (potete anche metterla in una tasca da pasticciere per un risultato più pulito).
6. Fate riposare in frigo per circa 30 minuti, guarnite come preferite e servite.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/mousse-al-cioccolato-e-caffe-ricetta/>

Generato il 17/03/2026