

Coviglia al cioccolato / Coviglia al cioccolato



De boodschappen

150 gram chocolade, puur 72%, grof gehakt + 30 gram geraspte chocola extra, als garnering
350 ml slagroom, 35%
3 vrije uitloop eiwitten
1 eetlepel citroensap

4 vrije uitloop dooiers
80 gram kristalsuiker
optioneel : 2 eetlepels rum

Zo maak je Coviglia al cioccolato

Smelt de chocola au bain marie, zet het opzij om af te koelen.

Klop de slagroom en zet het in de ijskast tot je het straks nodig hebt.

Klop de eiwitten met het citroensap totdat je ziet dat zich stijve pieken vormen, zet het opzij.

Klop de eierdooiers met de suiker totdat ze bleek-geel en schuimig zijn.

Voeg de gesmolten chocolade (en eventueel de rum) aan de eieren toe en mix het erdoor.

Schep voorzichtig het stijfgeslagen eiwit er door, pas op dat het mengsel luchtig blijft!

Verdeel de coviglia al cioccolato over vier kleine glazen, zet ze minstens 4 uur in de vriezer.

Neem de Coviglia al cioccolato er 5-10 minuten van te voren uit, dan zijn ze semifreddo..

Rasp de overgebleven chocola over de coviglia al cioccolato voor je het serveert.

Wij zetten er wat frambozen uit de tuin en de 150 ml geklopte slagroom bij, die over bleef.

Coviglia al cioccolato / Coviglia al cioccolato



Shopping list

150g of dark chocolate 72%, roughly chopped + 30g grated chocolate extra, to garnish
350ml double cream, 35%
3 free range egg whites
1 tablespoon of lemon juice

4 free range egg yolks
80g of granulated sugar
optional: 2 tablespoons of rum

How to make Coviglia al cioccolato

Melt the dark chocolate au bain marie, then set it aside, to cool down slightly.
Whip the double cream and put it in the fridge for now, until you need it later on.

Whip the egg whites with the lemon juice until you see stiff peaks form and put it aside.
Beat the egg yolks with the granulated sugar until it is fluffy and a pale yellow.
Add the melted chocolate (and the rum) to the eggs and keep mixing until combined.
Gently fold in the whipped cream and the egg whites to until smooth.
Be careful not to deflate the mixture!

Divide the chocolate mousse between four small glasses, place in the freezer for at least 4 hours,
Remove the Coviglia al cioccolato 5 - 10 minutes before serving then it will be semifreddo.

**To serve, decorate the Coviglia al cioccolato with the grated dark chocolate.
We add some raspberries from the garden and 150ml whipped cream, which was left.**