

# Mousse al cioccolato e marshmallow con peperoncino – Sex Education



In **Sex Education** si cucina e si mangia assai raramente. In compenso si parla tanto e si pratica, talvolta, sesso.

A questa, inaspettata, bellissima serie abbiamo voluto dedicare un dolce golosissimo che vede tra gli ingredienti due **cibi afrodisiaci** per antonomasia: il **cioccolato** e il **peperoncino**.

Stiamo parlando di una meravigliosa **mousse di cioccolato e marshmallow con peperoncino** da gustare prima per risvegliare la passione e dopo per recuperare energie e perchè no per riaccendere i sensi.

**Sex Education** è una serie britannica per cui era per noi doveroso

proporvi la **mousse di cioccolato** secondo la versione di **Nigella Lawson**, bellissima e famosissima giornalista e cuoca inglese, che vuole tra gli ingredienti i marshmallow al posto dello zucchero: cilindretti di zucchero morbidi al tatto e di colore bianco.



Noi tifiamo per **Otis** e **Maeve** per cui ci siamo immaginate che questo dolce potesse aprire i loro cuori e i loro sensi.



Beh siete pronti?  
Ecco come si fa e buona serata ;-).

**Ingredienti per 6 persone**  
**→Ricetta provata e mangiata**  
**(più volte)**



*Cioccolato fondente 250 gr*  
*Panna 300 ml*  
*Mashmallow 150 gr*  
*Burro 50 gr*  
*Peperoncino 7 piccoli*  
*Frutti di bosco 50gr*

In un pentolino radunate il cioccolato, i marshmallow, un quarto o metà di 1 peperoncino (a secondo del gusto), il burro e 4 cucchiaini di acqua bollente.



Posizionate su fuoco molto basso e fate sciogliere continuando a mescolare.

Allontanate dal calore e fate raffreddare.

Montate la panna ben ferma e incorporatela al composto.

Dividete nelle coppette e posizionate in frigorifero per almeno 30 minuti.

Prima di servire decorate con altri marshmallow, peperoncini e frutti di bosco.



### Consigli:

- Potete prepararla anche il giorno prima
- Potete utilizzare una parte di cioccolato al latte