Mousse de Chocolate Blanco

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: SrFeo **Recetizador:** Excelen_Gourmet



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Servir adornada con hojas de menta y virutas de chocolate por encima.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 130 gr de Chocolate Blanco
- 2 Huevos
- 2 Claras de Huevo
- 2 Hojas de Gelatina
- 200 gr de Nata Líquida para montar La Central Lechera
- 60 gr de Margarina baja en calorías Ligeresa

Preparación:

Paso 1

En un cazo a fuego lento, derretimos el chocolate junto con la margarina.

Paso 2

Separamos las dos yemas de huevo y las batimos hasta que doblen su volumen. Cuando estén bien batidas las añadimos al chocolate fundido y lo mezclamos bien.

Paso 3

Ponemos la gelatina en remojo con un poco de agua fría. Cuando la gelatina esté blanda, la escurrimos bien y la diluímos en agua templada. La añadimos a la mezcla de chocolate y mezclamos bien.

Paso 4

Montamos las 4 claras a punto de nieve y la incorporamos a la mezcla de chocolate cuando esté fría. Mezclamos poco a poco y con cuidado para que no se bajen.

Paso 5

Montamos la nata y la añadimos a la mezcla. Dejamos enfriar en la nevera durante unas horas.