

# Mousse de Chocolate Blanco



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** SrFeo **Recetizador:** Lucía Atienza



**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 diluimos 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.***