# Mousse de Chocolate Blanco

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

**Creador:** SrFeo



**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.*