Mousse de Chocolate

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

Creador: Excelen_Gourmet **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Un suculento postre de chocolate, fácil de hacer y con el que sorprenderás a tus invitados.

Ingredientes para 5 personas :

- 250 gramos de Tableta de chocolate negro
- 125 gramos de Azúcar
- 3 (L) de Huevos
- 220 gramos de Nata Montada

Preparación:

Paso 1

Fundir el chocolate previamente troceado. Hay varias formas de fundir el chocolate, por ejemplo en el microondas. Se recomienda al baño María,(poner el chocolate en un recipiente, dentro de un bol con agua, y calentar a fuego lento hasta que se funda). Es muy importante que no entre agua en el recipiente con el chocolate. Dejar que se enfríe un poco

Paso 2

Batir las yemas ya separadas de los huevos, junto con la cantidad de azúcar específica , hasta percibir una forma cremosa.

Paso 3

Mezclar la nata montada con el chocolate que hemos fundido. Incorporar a la mezcla las claras, (previamente montadas a "punto de nieve")

Paso 4

Ya tenemos Mousse. Antes de servirlo, lo más recomendable es meterlo en la unas cuatro horas para que enfríe bien. ¡A disfrutar del chocolate!