MOUSSE DE CHOCOLATE A LA NARANJA

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Antes de servir se adornan las mousses con la juliana de naranja y una hojita de menta.

Descripción:
La mezcla de chocolate y naranja es sencillamente deliciosa, muy suave y con un toque refrescante. El éxito está asegurado

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gramos de chocolate negro para postres (puro, sin leche)
- 6 huevos
- 1 Naranja
- Sal Menta fresca

Preparación:

Paso 1

Pelar la naranja y eliminar la parte blanca. Cortar su piel en juliana fina y escaldarla durante un minuto en agua hirviendo. Refrescarla bajo el chorro de agua fría y secar. Exprimir la naranja y poner el zumo en un cazo. Añadir el chocolate troceado y calentar al baño maría a fuego lento sin dejar de remover hasta obtener una crema homogénea y suave. Retirar del fuego y dejar atemperar. Después se añaden las yemas de huevo una a una a la crema de chocolate mezclando bien. Las claras se montan con una pizca de sal hasta que estén a punto de nieve firme y se incorporan a la mezcla con suavidad mediante movimientos envolventes. Disponer la mousse en copas o cuencos y llevar a la nevera durante al menos 2 horas.