

MOUSSE DE CHOCOLATE



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

Creador: Alegna

Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 6 personas :

- - 300 g de cobertura de chocolate negro
- - 6 claras de huevo
- - 6 yemas de huevo
- - 100 g de nata montada
- - 50 g de mantequilla
- - Media copa de Cointreau

Preparación:

Paso 1

Derretimos el chocolate con la mantequilla al baño-maria. Fuera del fuego, añadimos las yemas y a continuación la nata semimontada y bien fría. Por último las claras a punto de nieve. Disponemos la mousse en boles individuales y guardamos en la nevera.