

Mousse de Chocolate



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

Creador: SrFeo **Recetizador:** esmeralda pardo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Adornar con unas hojas de menta y unos granitos de granada.

Descripción:

Unpostre delicioso y que gusta a grandes y pequeños.

Ingredientes para 4 personas :

- 125 gr de Chocolate Fondant
- 20 ml de Leche
- 3 Yemas de huevo
- 4 Claras de huevo
- 3 cucharadas de Azúcar
- 75 Mantequilla
- Sal

Preparación:

Paso 1

En un cazo a fuego lento fundimos el chocolate troceado junto con la leche. Cuando se derrita el chocolate lo apartamos del fuego y añadimos la mantequilla.

Paso 2

En un bol aparte mezclamos las 3 yemas de huevo con el azúcar y añadimos el chocolate, removiendo bien para que quede bien emulsionado.

Paso 3

Batimos la claras a punto de nieve con una pizca de sal.

Paso 4

Cuando el chocolate esté templado, le incorporamos cuidadosamente las claras a punto de nieve con movimientos envolventes de abajo arriba. Para finalizar repartimos la mousse en los vasitos y lo dejamos reposar en la nevera para servir bien fría.