

# Mousse de Chocolate



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** SrFeo **Recetizador:** mia



**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.*