

Mousse de chocolate

por maria_regoyos



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Postres

Ingrediente principal: Lácteos

Temporada: Todo el año

Técnica: Otros

País: España

Ingredientes

100 gramos (un cubilete) de azúcar
300 gramos de chocolate de postres
6 huevos
200 gramos (dos cubiletes) de leche
150 gramos de mantequilla
Unas gotas de zumo de limón
Sal
250 gramos de nata montada

Preparación

Verter en el vaso la leche, las yemas, la mantequilla y el azúcar y programar 5 minutos a velocidad 4 y a temperatura 80°. Añadir después el chocolate troceado, esperar a que se ablande un poco y triturar 15 segundos a velocidad 6. Echar en un recipiente y dejar enfriar.

Lavar el vaso y colocar la mariposa en las cuchillas. Echar las claras con unas gotas de limón y una pizca de sal, y programar 5-6 minutos a velocidad 2 y medio.

Mezclar las claras con la crema de chocolate y verter la mousse en cuencos individuales. Guardar en el frigorífico. Antes de servir puede adornarse con nata montada.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/102121/mousse-de-chocolate/>