Copa de mousse de chocolate blanco y mango



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua: Cantidad necesaria
Chocolate blanco: 200 g
Mangos maduros: 3 Unidades
Azucar: 100 g
Copos de mango: Cantidad deseada
Nata o crema: 400 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Vamos a preparar un *almíbar* con al agua y el azúcar
- Pelamos y cortamos el mango y lo mezclamos con el *almíbar*
- Trituramos y reservamos.
- A continuación, montamos la crema/ *nata* y la mezclamos con el **chocolate** blanco derretido
- Colocamos la mezcla en una manga pastelera y la reservamos en la heladera.

Para terminar

- Emplatamos en una copa la *crema* de mango, la **mousse** y los chips de mango por encima.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/copa-de-mousse-de-chocolate-blanco-y-mango