

Espuma de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Claras: 4 Unidades

Chocolate: 2 cdas.

Crema chantilly: 180 grs.

Azúcar impalpable: 6 cdas.

Chocolate amargo: 1 cdas.

Varios

Chocolate picado: 100 g

Crema chantilly:

Preparación de la Receta

- Bata las claras a nieve junto con el azúcar impalpable.
- Añada el **chocolate** amargo, el **chocolate** dulce, la *crema* chantilly y mezcle con mucho cuidado con movimiento envolventes.
- Sirva en copas individuales y refrigere tapada con papel film.
- Decore con *chocolate* picado, *crema* chantilly, hojas de *menta* y sirva bien fría.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/espuma-de-chocolate>