

Merengue de Cacao con Mousse de Chocolate

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Mousse de chocolate rápida:

Crema de leche: 300 g Crema de leche: 80 g

Chocolate Semiamargo: 150 g

Para el merengue de cacao:

Azucar: 160 g

Cacao Amargo: 40 g Claras: 160 g

Cremor tártaro: 1 Pizca **Azucar impalpable**: 120 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

merengamos las claras con el cremor tá

- Rtaro y el azúcar.
- Luego, incorporamos suavemente el azúcar impalpable tamizado con el cacao y lo colocamos en una manga.
- Trazamos óvalos de 22 por 16 cm y bastones de 6 cm de largo sobre una placa empapelada y enmantecada.
- Horneamos a 100°C durante 1 a 2 hora o hasta que estén bien secos.

Para la mousse

- Fundimos el chocolate con la crema caliente
- Dejamos entibiar y agregamos a la crema batida a medio punto.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/merengue-de-cacao-con-mousse-de-chocolate-2