

# Mousse Bien Aireada

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

**Agua:** 50 mililitros

**Azúcar:** 150 Gramos

**Yemas:** 2 Unidades

**Crema de leche:** 400 c.c.

**Almendras:** c/n

**Chocolate semi amargo fundido:** 300 Gramos

**Crema Batida:** c/n

**Huevos:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Colocar en una olla a fuego lento agua y azúcar hasta que comience a hacer burbujas
- Batir huevos y yemas y agregar en forma de hilo el *almíbar* hasta lograr una temperatura ambiente
- Equiparar densidades entre el *chocolate* fundido y la preparación y completar mezclando todo.
- Agregar la *crema* de leche repitiendo el procedimiento y lograr una mezcla homogénea
- Verte en recipiente elegido para presentar y decorar con tropezones de almendras
- Llevar a la heladera por 3 horas.
- Servir con *crema* batida

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mousse-bien-aireada>