Mousse de Castañas

Ingredientes

Macaron: 12 Unidades

Base

Galletas de Avena: 150 grs
Mantequilla: 30 grs

Espejo de chocolate

Azúcar Glas: 30 grs
Cacao: 80 grs
Nata al 35%: 100 cc
Gelatina sin sabor en láminas: 3 Unidades

Mousse

Leche: 120 cc
Azucar: 60 grs
Chips de Chocolate: 50 grs
Claras: 4 Unidades
Nata 35%: 300 cc
Castañas: 300 grs
Gelatina sin sabor en láminas: 5 Unidades
Brandy: 40 cc

Preparación de la Receta

- Triturar las galletas y mezclar con la *mantequilla*.
- Verter en un molde desmontable y reservar.
- Triturar 300 gramos de castañas y añadirles 120 cc de leche tibia hasta obtener un puré.
- Montar por un lado 4 claras a punto de nieve con 60 gramos de azúcar y por otro los 200 cc de *nata*.
- Calentar 100 cc de *nata* con 40 cc de brandy

- Una vez que esté a punto de *hervir* agregar las láminas de *gelatina* escurridas e integrar bien con cuidado de que no quede ningún grumo.
- Dejar templar un par de minutos
- Añadir a la mezcla el puré de castañas y 50 gramos de chips de *chocolate*
- Agregar poco a poco y con movimientos suaves las claras montadas y la *nata*, intentando mantener la textura montada.
- Verter la mezcla en el molde con la base de galletas y poner en el congelador hasta que quede dura.
- Antes de retirar del congelador, calentar la *nata*, el cacao y el azúcar.
- Integrar la *gelatina* previamente hidratada y reservar.
- Desmoldar la tarta y bañar con *chocolate*.
- Decorar la tarta con macarones y glasé.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-castanas