

Mousse de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 100 g

Azúcar glasé: 1 Pizca

Azúcar: 4 cdas.

Cafe: 1/2 Taza

Sal: A gusto

Huevos: 2 Unidad

Chocolate negro: 100 g

Whisky: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

- Para comenzar, en una sartén fuera del fuego, batimos las yemas con el azúcar.
- Luego, llevamos la sartén a fuego medio y añadimos poco a poco el *café* sin dejar de remover. Las yemas deben quedar montadas pero sin cuajar.
- Seguidamente, en el microondas, derretimos el **chocolate** con la mantequilla/manteca.
- Luego, añadimos las yemas al bowl del *chocolate* y mezclamos. A continuación, incorporamos el whisky.
- Por otro lado, en un bowl, montamos las claras con una pizca de sal y otra de azúcar glasé, para que se mantengan firmes y esponjosas.
- Luego, incorporamos al bowl de las claras la mezcla de *chocolate* y yema con movimientos envolventes para que no se baje. Dejamos reposar en la heladera durante una hora.
- Para terminar, emplatamos en copas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-chocolate-2>