Mousse de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Azucar glasé: 1 Pizca
Azucar: 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