Mousse de chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chocolate: 200 g
Yemas: 6 Unidades
Claras: 6 Unidades
Azucar: 120 grs.
Manteca: 80 g

Preparación de la Receta

- Bata las claras con el azúcar hasta formar un merengue francés.
- Pique el **chocolate** y derrita sobre baño María.
- En un bowl mezcle el *chocolate* derretido con la *manteca*.
- Incorpore las yemas y continúe mezclando.
- Agregue el merengue con movimientos envolventes.
- Lleve al frío durante 6 horas antes de servir.

Presentación

- Sirva en copas y decore con figuras de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-chocolate-3