Mousse de chocolate



Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Crema: 100 g
Crema de chocolate y avellanas: 100 g
Huevos: 4 Unidades
Palitos de chocolate: 8 Unidades
Azucar: 50 g
Chocolate cobertura 70% cacao: 200 g
Chips de Chocolate: 100 g
Flores para decorar: Cantidad necesaria
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Derretimos la *manteca* junto al **chocolate** en un horno microondas en pequeñas o a baño maría
- Reservamos.
- Por otro lado, vamos a separar las claras de las yemas
- Reservamos.
- Vamos a utilizar primero las claras batiéndolas a baño maría con la mitad del azúcar hasta que obtengamos un merengue
- La otra mitad del azúcar se la añadimos a las yemas que habíamos reservado junto con el *chocolate* fundido
- Mezclamos bien y le agregamos la *crema* de leche.
- A continuación, vamos agregando las claras de a poco y mezclamos con movimientos envolventes.
- Luego, incorporamos la *crema* de *chocolate* y avellanas, la pizca de sal y los chips de *chocolate* y continuamos mezclando.
- Volcamos la preparación en moldes metálicos redondos y los cubrimos con un acetato para poder desmoldarlos fácilmente
- Llevamos a la heladera durante 3 horas
- Pasado el tiempo, los retiramos y desmoldamos

Para el emplatado

- Colocamos cada porción en un plato con un poco de *crema* de *chocolate* y avellanas y decoramos con las flores y los palitos de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-chocolate-4