

# 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>