

Mousse de Chocolate



Ingredientes

Azúcar: 60 g

Caramelos de goma en forma de lombriz: Cantidad necesaria

Galletitas de chocolate: Cantidad necesaria

Crema Batida: 300 g

Crema: 100 g

Chocolate semi amargo: 120 g

Yemas: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- Para comenzar, en un bol, a baño maría colocamos la *crema*, el azúcar y las yemas. Batimos con un batidor de alambre hasta que esté bien consistente.
- Luego, llevamos este sabayón a un baño maría invertido para enfriar.
- Incorporamos **chocolate** semi amargo derretido y una vez incorporado, añadimos la *crema* de leche batida.
- Vertemos esta preparación en un molde rectangular transparente. Llevamos al frío.
- Para terminar, añadimos galletitas de *chocolate* molidas y caramelos de goma en forma de lombriz.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-chocolate-5>