Mousse de chocolate amargo naranjas y cointreau

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cointreau: 100 cc
Huevos: 3 Unidades
Crema de leche: 100 cc
Chocolate cobertura semi-amargo: 150 g
Azucar: 4 cdas.
Ralladura de naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Poner a derretir el **chocolate** previamente picado en baño de María retirar y reservar
- Batir enérgicamente a mano 3 yemas con 3 cucharadas de azúcar incoporar, la ralladura de la cáscara de *naranja* y el Cointreau y reservar.
- En el bol de la batidora montar 3 claras de *huevo* hasta que estén bien espumosas e incorporar al final en forma de lluvia una cucharada de azúcar y reservar.
- A las yemas batidas anteriormente incorporarles el *chocolate* derretido, a demás agregarle en forma envolvente las claras previamente batidas y por último incorporar la *crema* semi montada, también en forma envolvente.
- Colocar en moldes y llevar a heladera por lo menos 2 horas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-chocolate-amargo-naranjas-y-cointreau