Mousse de Chocolate Blanco

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Cubierta

Crema de leche: c/n
Nueces escarchadas: c/n
Pasta de avellanas: c/n

Mousse

Chocolate blanco: 400 Gramos
Crema de leche: 400 Gramos
Crema montada: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- *Hervir crema* de leche.
- Derretir el **chocolate** blanco con la *crema* de leche.
- Dejar reposar hasta que se funda y una vez que tome temperatura ambiente, llevar a la heladera a refrigerar.
- Batir para lograr más estructura sin hacerlo en exceso y agregar *crema* apenas montada y mezclar con movimientos envolventes
- Servir en potes individuales y con *crema* de avellanas (mezcla de *crema* de leche y pasta de avellanas) y nueces azucaradas
- Antes de consumir, llevar nuevamente a la heladera

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