

# Mousse de chocolate con pasas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** 1/4 cdita.

**Pasas de uva corinto:** 120 g

**Licor:** Cantidad necesaria

**Claras:** 3 Unidades

**Chocolate:** 125 g

**Yemas:** 3 Unidades

**Azucar:** 3 cdas.

**Azucar impalpable:** 2 cdas.

## Varios

**Pasas de Uva:** Cantidad necesaria

**Crema chantilly:**

## Preparación de la Receta

- Remoje las pasas en el *licor*
- Retire cuele y reserve.
- Bata las claras a nieve, junto con la sal y el azúcar impalpable.
- Bata las yemas las yemas junto con el azúcar común a blanco.
- Coloque agua hirviendo en un bowl y vierta el **chocolate** adentro
- Piche con un tenedor y cuando esté bien blando cuele el agua.
- Incorpore el *chocolate* derretido al batido de yemas y mezcle hasta integrar.
- Agregue las pasas a la mezcla anterior.
- Añada por último las claras batidas a nieve a la mezcla de *chocolate* y pasas y mezcle con movimientos envolventes hasta lograr una **mousse**.
- Sirva en copas individuales y refrigere tapada con papel film.
- Decore con pasas, *crema* chantilly, hojas de *menta* y sirva bien fría.

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