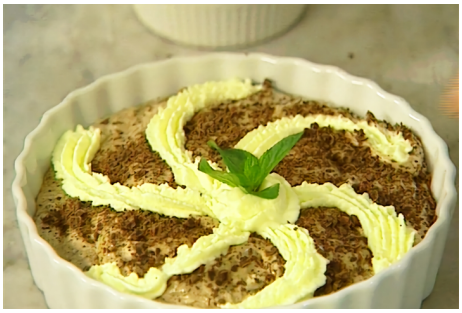
Mousse de chocolate con pasas



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