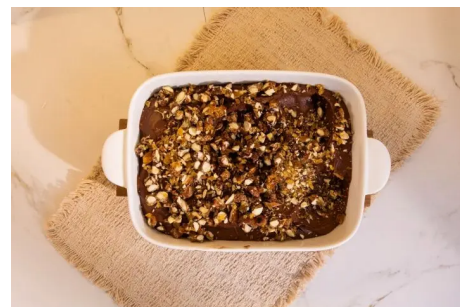


Mousse de chocolate con praliné

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azúcar: 160 gr

Huevos: 2

Chocolate cobertura semi amargo: 300 gr

Agua: 100 MI

Yemas: 2

Crema de leche doble: 400 MI

para la praliné

Azúcar:

Sal Marina:

Almendras Tostadas:

Preparación de la Receta

- Hacer un *almíbar* con el azúcar y el agua hasta que rompa el hervor.
- Batir los huevos y las yemas juntos.
- Incorporar el *almíbar* caliente en forma de hilo, sin dejar de batir, hasta duplicar el volumen.
- Mezclar una parte de los huevos batidos con el **chocolate** fundido
- Integrar esa mezcla al resto de los huevos con movimientos envolventes y dejar atemperar.
- Sumar la *crema* de leche batida a medio punto, integrando de la misma forma
- Enfriar tres horas en la heladera hasta que tome cuerpo.

Para el praliné

- Caramelizar el azúcar con las almendras tostadas, dejar enfriar y picar.
- Cubrir toda la **mousse** con el **praliné** picado
- Arrastrar una cuchara mojada en agua caliente por la *mousse* para formar una quenelle grande y así el *praliné* quede por dentro.
- Servir con escamas de sal marina.