Mousse de Chocolate de Marcela Lovegrove



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Mousse

Azucar rubia: 6 cdas
Chocolate amargo: 400 Gramos
Yemas: 6 Unidades
Claras: 6 Unidades

Praliné

Azucar rubia: 1/2 Taza
Semillas de Girasol: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Mousse

- Fundir a baño maría el **chocolate** amargo
- Reservar.
- En un bol de acero a baño maría, batir a blanco las yemas con el azúcar rubia y reservar.
- En otro bol, batir las claras a nieve
- Reservar.
- Al batido de yemas y azúcar, agregarle el *chocolate* fundido y mezclar.
- Una vez integrado, añadir las claras a nieve con movimientos envolventes en 2 tandas
- Llevar al frío por 5 horas.
- Una vez frío, servir con el *praliné* de semillas de girasol.
- ***Praliné***
- Hacer un caramelo con el azúcar rubia en una sartén y cuando, esté en su punto -dorado-, agregar las semillas de girasol y mezclar bien.
- Llevar la mezcla a una placa con silicona y dejar enfriar.

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