elGourmet

Mousse de Chocolate por Paulina Abascal

Ingredientes

Azucar: 75 Gramos
Claras: 6 Unidades
Mantequilla: 60 grs
Chocolate: 270 grs
Cafe: 120 cc

Decoración

Chocolante con menta: 200 grs
Crema Batida: 90 grs

Preparación de la Receta

- Fundir el **chocolate** a baño María.
- Incorporar la *mantequilla* y el *café*.
- Retirar del fuego, integrar las yemas y mezclar.
- Montar las claras con el azúcar a punto de turrón.
- Integrar de manera envolvente las claras a la preparación de *chocolate* fundido.
- Refrigerar por 1 hora.

Decoración

- Terminar con *crema* batida y chocolates de *menta*.

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