

# Mousse de Chocolate Tradicional



## Ingredientes

**Agua:** 50 c.c.

**Chocolate semiamargo o amargo:** 200 Gramos

**Crema doble:** 200 Gramos

**Azucar:** 140 Gramos

**Claras:** 3 Unidades

**Mantequilla:** 100 Gramos

## Preparación de la Receta

- Fundir el **chocolate** y la *mantequilla* a baño María, integrar y retirar del calor.
- Calentar la *crema* sin llegar a hervor y unir al *chocolate*. Hacer un *almíbar* con el azúcar y el agua hasta 120° C.
- Batir las claras e ir agregando el *almíbar* en forma de hilo sin dejar de batir hasta que llegue a temperatura ambiente.
- Incorporar a la mezcla de *chocolate* con espátula en movimientos envolventes.
- Llevar a frío
- Servir con frutillas fileteadas, *arándanos* y *menta*.

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