elGourmet

Mousse de dulce de leche

Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Azucar: 50 g
Chocolate cobertura picado: 100 g
Dulce de leche: 200 g
Nata: 100 g
Barquillos/ galletas: Cantidad necesaria
Huevos: 4 Unidades
Gelatina: 2 Hojas

Preparación de la Receta

Para empezar

- Hidratamos la *gelatina* en agua fría.
- Mientras tanto, llevamos a baño maría los huevos con el azúcar
- Los montamos hasta que la mezcla doble el volumen
- Calentamos esta mezcla hasta que alcance aproximadamente a los 82 ºC para que sea apto para el consumo
- Una vez que tengamos la mezcla la retiramos del fuego.
- Agregamos la *gelatina* ya hidratada a la nata/crema y mezclamos bien con un batidor para que se integre
- Después añadimos, a esta mezcla, el dulce de leche
- Revolvemos y se la agregamos a los huevos
- Luego, incorporamos a la mezcla los chips de *chocolate*
- Vertemos la mezcla en moldes individuales y reservamos en la heladera al menos 4 horas.
- Por último, emplatamos el **mousse** y decoramos con barquillos o galletas.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-dulce-de-leche-3