Mousse de limón y crujiente de chocolate



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Para el almibar:

Jugo de Naranja: 1 Taza
Azucar glasé: 1 cda
Naranja en gajos: 1 Unidad
Chocolate negro cobertura: 100 g

Para la mousse de limón:

Manteca: 75 g
Jugo de Limón: 1 Taza
Azucar: 8 cdas.
Azucar glasé: 1 Pizca
Huevos: 2 Unidades
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Derretimos el **chocolate** y la mantequilla/ *manteca* en el microondas
- Cuando esté listo, colocamos unos hilos de esta mezcla sobre una superficie plana y dejamos que se enfríe
- A continuación, batimos bien las yemas y mezclamos el *jugo* de **limón** con una cucharada de azúcar glasé
- Colocamos las yemas y el *jugo* en un bowl a baño María y revolvemos hasta que quede todo bien integrado
- Luego, preparamos el *almíbar*

Para ello

- Añadimos el *jugo* de *naranja* y los gajos en una sartén caliente con una cucharada de azúcar glasé y dejamos que reduzca
- Mientras tanto, montamos las claras a punto de nieve y las mezclamos con movimientos envolventes con las yemas
- Cuando el *chocolate* esté bien frío, retiramos con una espátula el crujiente que se habrá creado y reservamos

Para terminar

- Emplatamos colocando en el fondo de la copa el *almíbar* y cubrimos con el **mousse**

Para terminar

- Colocamos los gajos de *naranja*, decoramos con el *chocolate* y servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-limon-y-crujiente-de-chocolate-2