

Mousse de mango con chips de chocolate

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Crema chantilly:

Galleta de chocolate: 100 g

Nata 35%: 200 ML.

Yogures griegos: 2 Unidades

Chips de Chocolate: 40 g

Azúcar: 2 cdas.

Pulpa de mango: 200 g

Para las decoraciones de caramelo:

Azúcar isomalt: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

derretimos el azúcar

- Car isomalt en una sartén hasta obtener un caramelo claro.
- Luego, sobre una placa de horno cubierta con papel de horno, hacemos figuras de caramelo con ayuda de una cuchara
- Dejamos enfriar y secar.
- Seguidamente, batimos el yogurt junto con la pulpa de mango y dos cucharadas de azúcar.
- Batimos la *crema* hasta que quede semi montada y la añadimos junto los chips de **chocolate**
- Luego, trituramos las galletas de *chocolate*.

Para terminar

emplatamos en vasos o copas colocando una base de galletas de chocolate trituradas, despué

- S cubrimos con el relleno de *yogur* y mango.
- Decoramos con las figuras de caramelo y *menta*.

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