

# Mousse de rambutan

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Mousse

**Chocolate:** 400 g

**Crema:** 350 g

**Lichis:** 300 grs.

**Rambutan:** 300 grs.

### Salsa

**Chocolate:** 400 g

**Agua:**

## Preparación de la Receta

### Para el mousse

- Montar la *crema* y reservar en el refrigerador.
- Agregar el *chocolate* de manera envolvente. Vaciar la mezcla en el molde y cubrir perfectamente todos los lados dejando el centro hueco.
- En el centro poner una capa de lichis y otra de rambutanes.
- Cerrar con más de la mezcla y congelar.

### Para la salsa

- En un bowl con *chocolate* temperado agregar el agua y mezclar.

### Para las decoraciones

- Hacer lengüetas con *chocolate* temperado. Refrigerar.

## Para el montaje

- Desmoldar el **mousse** y bañar con la salsa.

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