

Mousse de ricotta y chocolate blanco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chocolate blanco: 100 grs.

Azúcar: 50 grs.

Ricotta: 500 g

Almendras: 100 g

Crema de leche: 1/2 Tazas

Salsa

Grand Marnier: 25 cc

Azúcar: 110 grs.

Naranja: 2 Unidades

Agua: 1/2 Taza

Varios

Menta fresca: Cantidad necesaria

Naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Escurra la *ricotta* dentro de un repasador por 1 hora en la heladera.
- En una olla con agua hirviendo coloque las almendras a *blanquear*, retire y coloque sobre un repasador, frote y retire la piel.
- Precaliente el horno a 180°.
- En una placa para horno coloque las almendras a tostar.
- Retire, congele y procese las almendras.
- En una *cacerola*, caliente la *crema* de leche a punto de hervor, retire y agregue al **chocolate**, mezcle bien.
- Mezcle la *ricotta* y el azúcar, agregue las almendras procesadas y la *crema* con el *chocolate*
- Mezcle y lleve a la heladera hasta enfriar.

Salsa

- Retire la cáscara de las naranjas con un zester.
- Exprima las naranjas.
- En una olla con agua hirviendo blanquee las cáscaras de *naranja* por 5 minutos
- Retire y pique.
- En una sartén coloque el agua y el azúcar a disolver, agregue la cáscara de *naranja* blanqueada y el *jugo de naranja* deje *hervir* a fuego bajo por 10 minutos
- Retire la espuma con una cuchara.
- Coloque en un bowl y añada el *licor*
- Mezcle y deje enfriar.

Presentación

- Pele la *naranja* a vivo y separe en gajos.
- En un plato coloque un aro de metal y rellene con la **mousse** de *ricota* y *chocolate*, retire el aro, rocíe con la salsa y decore con gajos de naranjas y *menta* fresca.

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