Mousse Trufada de Chocolate

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Glasé de cacao

Agua: 140 c.c.
Azucar: 140 grs.
Gelatina sin sabor: 7 Gramos
Cacao: 60 Gramos
Crema de leche: 120 Gramos

Mousse de chocolate

Azucar: 80 grs.
Chocolate: 300 Gramos
Crema de leche montada: 500 Gramos
Crema de leche: 200 Gramos
Yemas: 2 Unidades

Torta de chocolate y almendras

Azucar: 80 grs.
Cafe Instantaneo: 20 Gramos
Claras: 5 Unidades
Polvo de Almendras: 100 Gramos
Yemas: 5 Unidades
Azucar impalpable: 80 Gramos
Chocolate Semiamargo: 150 Gramos
Manteca: 150 Gramos
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Torta de chocolate y almendras

- Derretir el **chocolate** con la *manteca* a baño María
- Mezclar el polvo de almendras con el azúcar impalpable y tamizar.

- Mezclar el *chocolate* con las yemas y la mezcla de polvo de almendras.
- Añadir el *café* disuelto
- Incorporar por último las claras batidas a nieve y espolvorear sobre estas el azúcar
- Verter en un molde enmantecado y hornear a 170° C por 30 minutos.

Mousse de chocolate

- Hacer un caramelo con la mitad del azúcar, calentar la *crema* y verterla sobre el caramelo caliente.
- Mezclar las yemas con la otra parte del azúcar y cocinar hasta que nape la cuchara
- Luego verter sobre el *chocolate*, y mezclar hasta formar una ganache
- Una vez que esta mezcla este medio tibia incorporar la *crema* de leche batida a medio punto en forma envolvente
- Glasé de cacao
- Llevar el agua, el azúcar y la *crema* a hervor.
- Verterlo sobre el cacao y mixear
- Incorporar la *gelatina* ya hidratada y disuelta.

Armado

- Verter sobre el *bizcocho*, en su propio molde de cocción la **mousse** de *chocolate* y enfriar.
- Una vez frío, cubrir apenas con el glasé prolijamente y dejar que endurezca antes de cortar

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-trufada-de-chocolate