

Pastel de Mousse de Chocolate

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Azúcar: 200 Gramos

Huevos: 6 Unidades

Mermelada de frambuesas: 2 cdas

Chocolate semi amargo: 150 Gramos

Mantequilla: 200 Gramos

Nueces picadas: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Agregar en una olla pequeña azúcar, humedecer con agua y calentar hasta lograr un *almíbar* a 118° C.
- Batir las claras a nieve y cuando comiencen a tomar cuerpo agregar el *almíbar* en forma de hilo y dejar batiendo hasta integrar y que baje la temperatura.
- Mezclar en un bowl **chocolate** fundido, *mantequilla* y una vez unido agregar las yemas.
- Añadir el merengue en 3 tandas, la nueces picadas y colocar en molde de 24 cm desmontable, ligeramente egrasado y enharinado, 2/3 de la mezcla.
- Reservar en frío el tercio de la preparación.
- Llevar a horno a 170° C por 40 minutos, desmoldar y dejar enfriar.
- Colocar en el centro mermelada de frambuesas y repartir.
- Añadir encima la **mousse** reservada, alisar la superficie y con un tenedor realizar surcos.
- Terminar con algunas nueces por encima.

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