

Tarta de mousse de chocolate blanco, helado de cardamomo y salsa de café



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chocolate blanco: 400 grs.

Yemas: 4 Unidades

Crema de leche: 500 cc

Azucar: 120 grs.

Agua: 1 cda.

Bebida sugerida

Vino Pedro Ximenez:

Helado de cardamomo

Azucar: 250 grs.

Yemas: 6 Unidades

Semillas de cardamomo: 4 Unidades

Crema de leche: 500 cc

Opcional

Almíbar de café:

Granos de café bañados con chocolate:

Nueces acarameladas:

Tarteletas

Harina: 230 grs.

Manteca: 100 g

Huevo: 1 Unidad

Azucar: 3 cdas.

Cacao: 20 g

Preparación de la Receta

- Corte el **chocolate** blanco en trozos.
- En un bowl derrita el *chocolate* con 150 gramos de *crema* de leche a baño María.
- Bata el resto de la *crema* (350 gramos) a punto chantilly y reserve en la heladera.
- En una *cacerola* derrita el azúcar con el agua hasta formar un *almíbar* a punto bolita duro.
- En una batidora eléctrica bata las yemas.
- Incorpore el *almíbar* en forma de hilo de costado y continúe batiendo hasta que la preparación espese.
- En un bowl mezcle las yemas y el *chocolate* derretido sobre un baño María inverso.
- Incorpore la *crema* batida.

Tarteletas

- Mezcle la *harina* con la *manteca* fría hasta formar una masa arenosa.
- Incorpore el cacao, el azúcar y el *huevo*.
- Deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Estire la masa y cubra moldes para tarteletas individuales.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Helado de cardamomo

- Lleve la *crema* a hervor con el **cardamomo**.
- En un bowl bata las yemas con el azúcar.
- Vierta la *crema* caliente y termine de batir sobre el fuego hasta que nape la cuchara.
- Baje la temperatura y trabaje en la máquina heladora hasta que espese.

Presentación

- En el costado de un plato disponga una tarteleta y rellene con la **mousse** de *chocolate*.
 - Acomode en un costado de la *mousse* 4 granos de **café** cubiertos en *chocolate*.
 - Salsee con *almíbar* de *café*.
 - En el otro costado del plato sirva una quenelle de helado de *cardamomo*.
 - Decore con nueces acarameladas picadas y figuras de caramelo.
- Si no cuenta con máquina heladora reserve la preparación para el helado en el freezer hasta que solidifique batiendo de tanto en tanto para romper los cristales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-mousse-de-chocolate-blanco-helado-de-cardamomo-y-salsa-de-cafe>