

Torta tres mousses



Ingredientes

Base

Manteca: 70 g

Galletitas de chocolate: 150 grs.

Mousse chocolate blanco

Manteca: 75 g

Chocolate blanco: 340 grs.

Azucar: 60 grs.

Huevos: 4 Unidades

Gelatina sin sabor: 10 grs.

Mousse chocolate con leche

Manteca: 130 g

Huevos: 6 Unidades

Azucar: 60 grs.

Chocolate con leche: 350 g

Crema de leche: 180 grs.

Gelatina sin sabor: 10 grs.

Mousse de chocolate semiamargo

Manteca: 95 g

Huevos: 4 Unidades

Azucar: 45 grs.

Crema de leche: 135 grs.

Chocolate semi amargo: 270 g

Gelatina sin sabor: 7 grs.

Preparación de la Receta

Torta tres mousses

- Hacer la base procesando las galletitas con la *manteca* y distribuir esta pasta por el fondo de un molde *redondo* desmontable de 26 cm forrado con papel film
- Reservar en la heladera.

- Hacer las 3 mousses de a una con el mismo procedimiento

- Derretir el *chocolate* con la *manteca* en el microondas, incorporar las yemas y la *gelatina* hidratada
- Con movimientos envolventes incorporar la *crema* semi batida (sólo en las de *chocolate* semi amargo y con leche)
- Por último las claras a nieve con azúcar.
- Volcar en el molde las distintas preparaciones por separado llevándolas al freezer cada una por vez para que endurezcan antes de incorporar la siguiente y así evitar que se mezclen
- Terminadas las capas dejar la torta por un mínimo de 3 horas en el freezer
- Decorar con rulos de *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-tres-mousses>