

Mousse de batata y chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 2hrs. 0min

Tiempo total: 2hrs. 45min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mousse-de-batata-y-chocolate>

Preparación

Hervir las batatas, pelarlas y hacerlas puré pisándolas con tenedor, no con procesadora o mixer, porque debe quedar grumosa. Pesar 500 grs y reservar. Por otro lado derretir el chocolate junto con la manteca y reservar; batir la crema a medio punto y reservar; y las claras junto con el azúcar a punto nieve, y reservar. Unir todo mezclando con movimientos envolventes, cuidando de no batir, una parte del puré con una parte de la crema; luego, incorporar una parte de las claras; después, un poco del chocolate; y así seguir intercalando hasta terminar con todos los ingredientes y que quede una preparación aireada y veteada. Disponer cucharadas de la mezcla en copas y llevarlas al frío por 2 horas.



Ingredientes

- 1 kgrs. Batata
- 200 grs. Chocolate negro
- 50 grs. Manteca
- 150 cc. Crema de leche
- 2 Claras de huevo batida a nieve
- 80 grs. Azúcar

Categorías

Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre