

Mousse de chocolate blanco



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

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

Preparación

En un bol de vidrio, colocar el chocolate blanco picado. Agregar las yemas de huevo y el azúcar en otro bol y batir hasta que tome un color bien claro. En una olla, calentar a temperatura baja la mitad de la crema de leche. Agregar lentamente la crema a la mezcla de azúcar y yema de huevo. Verter la mezcla cremosa nuevamente en una cacerola y revolver con cuchara de madera. Verter esta mezcla caliente en un tamiz colocado directamente sobre el bol con el chocolate blanco picado. Revolver hasta que esté completamente cremoso. En otro bol, batir la crema restante hasta su punto máximo. Colocar la mitad de la crema batida a la mezcla de chocolate blanco, para darle una consistencia más suave, y luego de batir agregar el resto. Colocar el mousse en 4 copas para servir, y refrigerar durante 1 hora aproximadamente. Adornar cada porción con tres moras o frutillas y una hojita de menta.



Ingredientes

- 200 gramo/s Chocolate blanco
- 2 Yemas de huevo
- 2 cucharada/s Azúcar
- 1/2 taza/s Crema de leche
- 12 Moras (o frutillas) frescas para acompañar
- 4-8 hoja/s Menta para decorar

Categorías

Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Económico, Lácteos y huevos, Rápida, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces