

Mousse de chocolate negro



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 8

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

Autor: Maria

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

Preparación

Trocear el chocolate y fundirlo al baño maría. Añadir la manteca y dejar que se funda entre el chocolate. La manteca debe estar a temperatura ambiente. Retirar del fuego e incorporar la crema de leche y mezclar bien. Separar las claras de las yemas. En un bol batir solo las yemas, cuando empiecen a blanquear incorporar en la mezcla del chocolate. Mezclar bien hasta obtener una crema. Aparte batir las claras a punto de nieve con unas varillas, añadir al final el azúcar poco poco, sin dejar de batir. Incorporar las claras a la mezcla de chocolate en varias veces. Ir moviendo con una espátula de arriba abajo, sin batir, esto hará que no bajen. Llenar vasitos o compoteritas, lo que desee, e introducir en la heladera por lo menos 1-2 horas. Disfrute! Fuente: <http://www.cocinandoconmicarmela.com/>



Ingredientes

- 180 gramo/s Chocolate negro
- 4 Huevos
- 50 gramo/s Manteca
- 150 cc. Crema de leche
- 100 gramo/s Azúcar

Categorías

Un día normal, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Rápida, Gourmet, Una cocinera experta, Postre, Dulces