

Mousse San Valentín



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 1hrs. 30min

Tiempo total: 2hrs. 15min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mousse-san-valentin>

Preparación

Precalentar el horno a 180°C mientras se prepara la mousse. En una cacerola, poner el azúcar y el agua a hervir. Una vez listo, añadir la manteca y dejar que se derrita. Apagar el fuego y con el calor de la mezcla añadir el chocolate, para que se derrita. En un bol, batir los 4 huevos con las dos cucharadas de ron, y añadirlo al chocolate. Mezclar todo hasta que se cree una masa compacta, y preparar un molde redondo. Hornear la mousse durante aproximadamente una hora o hasta que el centro de la mousse está hecha. Una vez listo, dejar enfriar sobre la rejilla. Para la salsa Poner en una cacerola las frambuesas con el agua y el azúcar, y llevar todo a ebullición. Después, bajar el fuego y cocinar a fuego lento durante unos 3 minutos, luego verter en la mezcla la combinación de almidón con el agua, y remover hasta que espese. Verte todo en la batidora y triturar hasta que quede una pasta completa. Utilice un colador para sacar los grumos y que quede una mezcla lisa. Si nota que la mezcla es demasiado espesa, agregar un poco de agua, ponerlo en un frasco vacío y agitar bien. Armado Servir la mousse con la salsa de frambuesa por encima y un poco de

Ingredientes

- 3/4 taza/s Agua
- 1/4 taza/s Azúcar
- 150 grs. Manteca
- 1 tableta Chocolate para taza
- 4 Huevos grandes
- 2 cucharada/s Ron Negro
- 12 Frambuesas
- 1/2 taza/s Azúcar
- 1 cucharada/s Agua
- 2 cucharadita/s Fécula de maíz

Categorías

Día de San Valentín, Todo el año, Exótica, Postre, Dulces

crema. Agregar azúcar impalpable, virutas de chocolate, y decorar con frambuesas y unas hojitas de menta.

