

Recetario Chef Esteban & Amigos



* MOUSSE DE CHOCOLATE

La receta de este mousse de chocolate la encontré en los apuntes de mi querida Mamá, allí se las dejo!

Ingredientes:

275 gr de chocolate de postre

75 gr de mantequilla

4 yemas de huevo

7 claras de huevo

40 g de azúcar glass o normal pero debes cernirla sino consigues la glass

Preparación:

Desmorona el chocolate y pónlo a derretir a baño maría (te aconsejo poner una base de leche, el equivalente de 3 a 4 cucharadas).

Mezclar la mantequilla en pedazos y revuelve para derretir todo. Añadir el yemas una a una y revolver con agitación (para evitar que se cocine la yema). Batir las claras de huevo o con un batidor manual o batidora eléctrica, combina el azúcar glass. Vierte el chocolate (una vez listo) en las claras batidas. Hacer de forma gradual para evitar que se caigan los copos de la clara. Hazlo bien con una espátula de goma o una espumadera pequeña. Vierte la mezcla y cuando hayas terminado ponla en moldes, o en una olla pequeña, o en el contenedor de su elección. y refrigerar por lo menos 3 horas para conseguir la mejor consistencia.

Que la disfrutes!

Enlace Receta:

<https://chef.viserproject.com/index.php?go=receta/46/mousse-de-chocolate>