



Mousse de chocolate blanco

### Descripción



Una receta sencilla, fresca y con la que siempre quedaremos bien. Podemos hacerla con nuestro chocolate favorito: negro, con leche?

¿Parece mentira que con sólo dos ingredientes salga un postre tan rico!

Otras recetas de mousse con chocolate o frutas:

[Crema de chocolate negro](#) , [Mousse de mango](#) , [Mousse de papaya](#) , [Tarta mousse de chocolate](#) .

**Ingredientes:** (Dependiendo tamaño moldes para 6 unidades).

- 1 tableta (180 gr) de chocolate blanco. Me gusta el de Nestlé postres.
- 200 ml de nata para montar.
- Para decorar, virutas de chocolate, cacao en polvo, frutos secos, frutos rojos! Opcional.

**Preparación:**

**Ponemos el brick de nata en un bol con hielos y en la nevera, una hora antes de la preparación del postre.**

Para esta receta he elegido unas copas anchas.

Troceamos el chocolate en un bol y lo fundimos al baño María, respetando las instrucciones del fabricante. Mezclamos bien y dejamos enfriar un par de minutos.



Sacamos el bol con el brick de nata del frigorífico, escurrimos bien y secamos el agua, vertemos la nata y montamos con las varillas eléctricas. Añadimos la mitad de la nata al chocolate fundido removemos suavemente hasta que quede una mezcla homogénea y echamos con cuidado la nata restante.



Repartimos en las copas y **dejamos 24 horas en el frigorífico.**



A la hora de servir decoraremos a nuestro gusto.

Â¡Y a triunfar!



**Consejo:** La decoraci3n es opcional.

Sãguenos en Facebook: **[facebook.com/masqpostres](https://facebook.com/masqpostres)**

En la web: **[www.masqpostres.es](http://www.masqpostres.es)**

Mãndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¡ a nuestro correo:

**[hola@masqpostres.es](mailto:hola@masqpostres.es)**

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrãbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

### **Categorãa**

1. Postres
2. Postres sin horno

**Fecha de creaci3n**  
septiembre 21, 2018

**Autor**  
admin

*default watermark*