

Mousse de chocolate

Descripción

Esta crema se puede poner en moldes individuales como postre, o puede usarse también para rellenos de bizcochos, troco de Navidad?



Ingredientes: (Para seis postres individuales).

- * 500 gr de nata para montar.
- * 10 cucharadas soperas colmadas de cacao, que no sea muy dulce.
- * 70 gr de azúcar.
- * 1 vaso de leche.
- * 6 hojas de gelatina neutra.
- * pizca de sal.

Preparación:

Ponemos a hidratar la gelatina en un recipiente con agua y reservamos.



En un bol grande vertemos la nata, la sal y con las varillas eléctricas la vamos montando. Cuando este consistente añadimos poco a poco el azúcar y seguimos batiendo. **No es necesario que monte.**

Incorporamos el cacao y con una espátula de silicona lo vamos integrando con movimientos envolventes. Cuando está todo mezclado, calentamos la leche en el microondas (no demasiado y que no hierva), escurrimos bien la gelatina y la incorporamos a la leche. Mezclamos bien y echamos sobre la crema, removemos todo despacio hasta que quede toda la leche y la gelatina integradas.



Vertemos la mousse en los moldes deseados, yo esta vez he puesto individuales. Metemos en el frigorífico y dejamos que se cuaje bien. Podemos decorar con virutas de chocolate, almendras crocantesâ€¦!



Consejo: Este postre lo haremos de vÃspera, mas que nada para que este bien cuajado.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

diciembre 11, 2015

Autor

admin

default watermark