

# Mousse de Chocolate

Mousse de Chocolate una postre que nunca defrauda, cualquier receta que lleve chocolate y sobre todo en los postres es una baza ganadora.

## ingredientes

- 300 gr de Chocolate Negro
- 100 gr de Azúcar
- 200 ml de Leche
- 6 Huevos
- 150 gr de [Mantequilla](#)
- 250 ml de Nata Montada
- Unas gotas de zumo de Limón
- Pizca de Sal

## elaboración mousse de chocolate

Separamos las yemas de las claras de los huevos y las reservamos.

En un robot de cocina ponemos las yemas, la mantequilla fundida, la leche y el azúcar, lo llevamos a 80º a velocidad media durante 5 minutos.

Fundimos el chocolate (microondas o baño maría) y lo mezclamos con la preparación anterior, dejamos enfriar todo en un bol para su posterior uso.

Montar las claras a punto de nieve con unas gotas de limón y la pizca de sal (varillas o batidora o robot), las claras deben convertirse en una espuma muy voluminosa.

Una vez que tengamos montadas las claras vamos mezclando poco a poco con la masa del chocolate que iremos incorporando poco a poco mientras removemos de forma envolvente para procurar

que las claras bajen lo menos posible.

Una vez bien conseguida la mezcla final, la vamos poniendo en cuencos individuales y las llevamos a la nevera.

Ya tenemos nuestra mousse de chocolate.

Podemos ponerle por encima chocolate amargo, nata montada, frutos secos, rojos ...

Es un postre que gusta a todos.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

### **Hornos:**

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

### **Terminos:**

- **Espumar** = Retirar con una cuchara o espumadera, la espuma que se forma en la superficie de las cocciones.
- **Desglasar** = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.