



MOUSSE DE CHOCOLATE

1. INGREDIENTES

- 3/4 taza de chocolate bitter en trozos pequeños.
- 5 huevos.
- 1 taza crema chantilly.
- 1/2 taza virutas de chocolate.

2. PREPARACIÓN

Ponga el chocolate bitter en un bowl y derritalo en baño maría durante cinco minutos. Retire y deje enfriar.

Separe cuidadosamente las yemas de las claras. Agregue las yemas al chocolate, una por una, batiendo después de cada adición. Reserve.

Bata las claras en un bowl, hasta que estén a punto de nieve. Agregue las claras batidas a la preparación anterior, y mezcle de forma envolvente. Vierta la mezcla en las dulceras y llévelas al refrigerador entre cuatro y seis horas.

Antes de servir, decórelas con la crema chantilly y las virutas de chocolate.

Añadimos otra pizca de sal y un chorro de aceite de oliva virgen extra.

Fuente: menuperu.elcomercio.pe

