

Mousse de chocolate en texturas:

Ingredientes:

- 200 gr de chocolate negro
- 30 gr de mantequilla
- 1/2 litro de nata para montar muy fría (a partir del 33% de M. G.)
- 2 hojas de gelatina
- 200 cc de leche
- 1/2 vaso de coñac
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de chocolate blanco ("fondant")
- 25 gr. de frutos rojos deshidratados (opcional)



Preparación:

- En un cazo ponemos a calentar el coñac y lo flameamos, posteriormente ponemos el chocolate cortado a trozos, el azúcar, la mantequilla y la leche. Lo calentamos a fuego lento y vamos removiendo constantemente hasta que quede muy bien deshecho
- Dejamos la gelatina en remojo dentro de cuenco en agua fría aprox. 2 min. y cuando esté hidratada la añadimos en el chocolate caliente ya deshecho
- Ponemos esta masa de chocolate en un cuenco grande
- Montamos la nata con la ayuda de un batidor manual o eléctrico
- Añadimos la nata montada en el chocolate y vamos mezclando cuidado
- Repartimos la mousse en copas o vasos y la dejamos enfriar en la nevera
- Deshacemos el chocolate blanco y la colocamos sobre papel vegetal formando pequeños círculos (podemos poner también frutos rojos) y enfriamos en la nevera
- Servimos frío y decoramos con el crujiente de chocolate blanco