MOUSE DE CHOCOLATE SIN AZÚCAR NI HUEVO

DIFICULTAD: Baja

REQUIERE AYUDA: Sí

PORCIONES:

INGREDIENTES

- *142 g de chocolate 70% cacao*
- *125 ml de leche*
- *250 ml de crema*

PROCEDIMIENTO

1. Trocear el chocolate y dejar que se derrita en baño maría o en microondas.
2. En una olla, llevar a ebullición la leche. Vertir lentamente un tercio de la leche caliente sobre el chocolate derretido. Luego, con la ayuda de una espátula de goma, mezclar enérgicamente haciendo pequeños círculos para crear un núcleo elástico y brillante.
3. Incorporar el segundo tercio de leche de la misma forma y añadir el último tercio según este método.
4. Aparte, en un bol, batir la crema bien fría con una batidora hasta que este semi batida y duplique su volumen.
5. Cuando la preparación de chocolate esté entre 45-50ºC, incorporar la crema de leche semi montada y revolver.
6. Porcionar en vasos pequeños y refrigerar.