

MOUSSE DE CHOCOLATE



25 minutos



4 a 6 porciones

Ingredientes:

- Chocolate negro: 200 g
- Agua: 60 ml
- Huevos: 3
- Azúcar en polvo: 40 g



Preparación

- Coloca el chocolate y el agua en un bol resistente al calor sobre una cacerola (baño maria). Permite que se derrita lentamente, removiendo regularmente. Dejar enfriar durante 2-3 minutos antes de añadir las yemas de huevo.
- Coloca las claras de huevo en el bol de tu máquina de cocina equipada con el batidor de globo. Bate a máxima velocidad durante 30-45 segundos hasta que se formen picos suaves
- Con la máquina aún en funcionamiento, agrega el azúcar en tres partes y bate hasta que la mezcla esté brillante.
- Vierte suavemente la mezcla de chocolate en las claras de huevo. Pon la máquina en velocidad 1 y mezcla hasta que el chocolate se haya incorporado completamente a las claras (máx 60 segundos).
- Divide la mezcla entre vasos de servir, cúbrelos con film transparente y refrigera en la nevera por al menos 2 horas.