



Mousse de chocolate

Mousse de chocolate

[Mas recetas Mousse en http://www.recetasypostres.net/mousse/11.php](http://www.recetasypostres.net/mousse/11.php)

Ingredientes:

4 yemas de huevo, 110gr. de azúcar, zumo natural de una naranja, 100gr. de chocolate para fundir, 1 nuez de mantequilla, 1 vasito de vino dulce, 20gr. de corteza rallada de naranja confitada, 3 claras de huevo y 200ml. de crema de leche.

Pasos a seguir:

- 1) Montar las yemas con el azúcar.
- 2) Ponerlo al baño María y añadir el zumo de naranja.
- 3) Mezclar hasta obtener una pasta homogénea.
- 4) Deshacer el chocolate al baño María, junto con la nuez de mantequilla y el vino dulce.
- 5) Mezclar el chocolate con la crema preparada anteriormente y añadir la corteza de naranja confitada.
- 6) Montar las claras a punto de nieve.
- 7) Incorporar poco a poco las claras a la mezcla anterior hasta que quede la pasta bien homogénea.
- 8) Disponer en copas.
- 9) Se puede decorar con crema de leche.
- 10) Conservar en el frigorífico hasta la hora de servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/mousse/mousse-de-chocolate-55.php>