Mousse de chocolate y fresas

Raciones para 1

- ❏ 180 g
  Chocolate para fundir
- ❏ 120 g
  Azúcar glas
- ❏ 200 ml
  Nata 35% materia gasa
- ❏ 1 pizca
  Sal
- ❏ 3
  Huevos
- ❏ 1 cucharadita
  Esencia de vainilla
- ❏
  Fresas para decorar

1. Primero, funde el chocolate al baño maría o en el microondas.
2. Mientras el chocolate se enfría, vete preparando las claras de huevo separándolas de las yemas con cuidado.
3. En un bol, pon las yemas junto con el azúcar glas y bátelo con ayuda de unas varillas eléctricas hasta que la mezcla blanquee.
4. Incorpora a las yemas el chocolate fundido, la nata, la pizca de sal y la vainilla. Bate unos minutos hasta integrar todo. Recuerda que debe quedar una mezcla esponjosa.
5. Monta las claras a punto de nieve y agrégalas a la preparación anterior con movimientos envolventes.
6. Reparte la mousse en los vasitos o boles donde se vayan a servir y mételos en el frigorífico al menos 3 horas.
7. Cuando la mousse esté fría, decora con una fresa o con algún fruto rojo y ¡a disfrutar!

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/mousse-de-chocolate-y-fresas/