

Raciones para 1

180 g
Chocolate para fundir
120 g
Azúcar glas
200 ml
Nata 35% materia grasa
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/>

COOKING
LOVERS 