

Receta de Mousse de Chocolate al Coñac

13 Dic 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de este postre de origen francés, es muy fácil de preparar y resulta exquisito para tod@s l@s amantes del chocolate, espero que os guste y lo preparéis en casa.

Ingredientes

- Chocolate negro (175grs)
- Chocolate con leche (75grs)
- Azúcar (100grs)
- Mantequilla (50grs)
- Yemas de huevo (tres)
- Claras de huevo (cinco)
- Sal
- Coñac al gusto

Modo de Preparación

1. Poner el chocolate a derretir al fuego en un cazo con la mantequilla
2. Cuando esté fundido el chocolate, enseguida echar las yemas y mezclar bien, después echar el azúcar y remover, por último poner el coñac al gusto
3. Montar las claras de huevo a punto de nieve con un poquito de sal
4. Mezclar las claras con todo lo anterior haciendo movimientos envolventes
5. Volcar la mezcla en copas o moldes y meter en el frigorífico hasta el tiempo de comer
6. Tomar fresquito y.....buen provecho!!!