

Receta de Mousse de Plátano con Chocolate

24 Mar 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de una de nuestras seguidoras, gracias a **Dori Pérez** por enviarnos este rico postre de **Mousse de Plátano** que nos cuenta que está delicioso y nos recomienda que lo hagamos en casa para toda la familia. ¡¡¡Feliz Semana Santa!!!

Ingredientes

- 5 plátanos
- 2 huevos
- 5 cucharadas de azúcar glas
- 1 taza y media de leche
- 1 taza y media de nata líquida
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 hoja de gelatina
- 2 cucharadas de zumo de limón
- agua
- salsa de chocolate
- menta

Modo de Preparación

1. Remojar la gelatina en agua fría hasta que se ablande
2. Poner la leche a calentar, rallar sobre ella un poco de nuez moscada y añadir la gelatina bien escurrida y mezclar todo con una varilla.
3. Pelar y machacar los plátanos hasta hacer un puré, regarlos con el zumo de limón y remover el conjunto. Verter la leche con la gelatina al puré de plátanos, mezclar y dejar que se atempere.
4. Montar la nata líquida con una batidora de varillas. Cuando esté medio montada, agregar 3 cucharadas de azúcar, terminar de montar y dejar enfriar en el frigorífico
5. Montar las claras con una pizca de sal. Cuando estén medio montadas, agregar 2 cucharadas de azúcar y terminar de montarlas a punto de nieve
6. Añadir las yemas a la crema de plátano y mezclar el conjunto
7. Agrega la nata montada y mezclar suavemente de abajo a arriba
8. Hacer lo mismo con las claras montadas
9. Llenar los moldes con la mousse y dejar en el frigorífico hasta que endurezcan.
10. Servir la mousse y cubrir con la salsa de chocolate

Mousse de Plátano con Chocolate

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

11. Colocar alrededor rodajas de plátano y decorar con unas hojas de menta.
