

Receta de Mousse de Chocolate con Salsa de Melocotón

05 Ago 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo esta rica receta de **Mousse de Chocolate con Salsa de Melocotón**, es uno de los postres más ricos que yo he probado y os recomiendo que lo preparéis en casa porque queda Riquísimo.

Ingredientes

- Chocolate negro (250grs)
- Nata para montar (250ml)
- Azúcar (230grs)
- Huevos (tres)
- Melocotones (tres)

Modo de Preparación

1. Trocear el chocolate y fundirlo al baño maría
2. Separar las claras de los huevos y montarlas a punto de nieve
3. Montar la nata en otro bol
4. Mezclar el chocolate con 120grs de azúcar y las yemas de huevo y mezclar bien, después incorporar la nata montada y después las claras
5. Lavar y pelar los melocotones, poner dos de ellos troceados a cocer con 50grs de azúcar durante cinco minutos, dejar enfriar y triturar
6. Cocer el resto del azúcar con 100ml de agua hasta obtener un caramelo, añadir el otro melocotón partido en gajos y dejar unos minutos que se caramelicen
7. Poner en un bol o copa individual, en primer lugar la salsa de melocotón y después con ayuda de una manga pastelera verter la mousse y dejar una hora en el frigorífico
8. Pasado el tiempo servirla decorada con el melocotón caramelizado por encima y.....buen provecho!!!