

Receta de Flan Mousse De Limón Con Chocolate

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s los seguidores de este blog de Recetas, para este fin de semana os dejo este rico postre que seguro os va a gustar porque resulta exquisito y muy refrescante.

Ingredientes

- Nata montada (un brik de 250ml)
- Leche entera (250ml)
- Azúcar (120grs)
- Huevos (tres)
- Gelatina de limón (cinco hojas)
- Ralladura y zumo de dos limones
- Chocolate negro fondant (150grs)
- Azúcar (75grs)
- Leche entera (250ml)
- Nata montada (250ml)
- Gelatina (cinco hojas)

Modo de Preparación

1. Montar las claras a punto de nieve. Batir las yemas con el azúcar, hasta formar una crema y después añadir el zumo y las ralladuras de dos limones
2. Remojar las gelatinas y escurrirlas
3. Poner la leche a calentar y disolver en ella las gelatinas, las claras a punto de nieve y la nata montada
4. Caramelizar un molde y verter en él la mezcla, dejar enfriar
5. Derretir el chocolate en la leche con azúcar, añadir las gelatinas, previamente mojadas y escurridas, y dejar que se enfríe un rato, luego añadir la nata y remover suavemente
6. Verter la mezcla de chocolate sobre el limón y meter en el frigorífico hasta que cuaje completamente
7. Desmoldar con cuidado y tomar muy fresquito ya disfrutar!!!