

Receta de Mousse De Chocolate Y Nata Con Nueces

22 Abr 2014



Buenos días, de nuevo tenemos otro fin de semana por delante, y para hoy os dejo este postre riquísimo y muy facilito de preparar.

Ingredientes

- Chocolate con leche (300grs)
- Azúcar (50grs) (Nata) para montar (200ml.) Nueces peladas

Modo de Preparación

1. Derretir el chocolate al baño maría y montar las claras a punto de nieve, añadir el azúcar y seguir batiendo. Cuando el azúcar esté bien deshecho, mezclar las claras montadas con la nata haciendo movimientos envolventes suaves con ayuda de una espátula para que no se bajen las claras. Una vez frío el chocolate, verterlo sobre la nata y las claras y mezclar suavemente. Repartir en copas y meter al frigorífico unas horas. Al tiempo de servir adornar con nueces peladas y nata montada alrededor.