

Receta de Mousse de Chocolate Blanco con Fresas

03 Mayo 2014



Buenos días a tod@s, para este viernes tres de Mayo y aprovechando la temporada de fresas, os dejo la receta de este rico mousse que hará las delicias de grandes y pequeños, el único problema que puede ocurrir es que querrán repetir.

Ingredientes

- Fresas (sobre 500grs o más según comensales)
- Nata para montar (200ml)
- Chocolate blanco para fundir (una tableta)
- Azúcar
- Hojas de menta (opcional)

Modo de Preparación

1. Fundir el chocolate al baño maría o en el microondas
2. Montar la nata y mezclar la mitad de ella con el chocolate fundido hasta que quede una masa homogénea
3. Colocar en copas o vasos de cristal
4. Echar por encima el resto de la nata y meter al frigorífico, dejarla reposar una noche
5. Al día siguiente, lavar y trocear las fresas y echar azúcar por encima, remover y dejar un rato que suelten el jugo
6. Colocar las fresas en las copas encima de la nata
7. Poner las hojas de menta decorando y....buen provecho!!!