

Brownie con Mousse de chocolate



Ingredientes :

Para el brownie:

- 200 g de chocolate negro
- 100 g de mantequilla
- 130 g de azúcar moreno
- 3 huevos
- 80 g de harina
- ralladura de una naranja

Para el mousse de chocolate:

- 150 ml de nata para montar (crema de leche)
- 140 g de mermelada de fresas
- 10 g de gelatina neutra = 6 hojas
- 100 g de chocolate negro

- 1** Comenzamos el brownie poniendo al baño maría, un bol con el chocolate negro troceado junto con la mantequilla. Dejaremos que se funda el chocolate con la mantequilla lentamente, a fuego medio. **Ponemos a precalentar el horno a 170° C = 340° F** y preparamos el molde, cubriéndolo con papel de hornear y untando los bordes con mantequilla. Removemos con una varillas el chocolate con la mantequilla hasta que queden bien mezclados. Retiramos del fuego y mientras se temple un poco batimos ligeramente los huevos.
- 2** Añadimos al bol del chocolate el azúcar, removemos y a continuación añadimos el huevo batido poco a poco, en forma de hilo y sin parar de remover. Añadimos la harina tamizada y la ralladura de naranja y mezclamos. Vertemos la mezcla de chocolate en el molde, repartimos y horneamos a 170° C durante unos 25 minutos. Pasado este tiempo comprobamos que los bordes están cocinados y el centro más jugoso. Retiramos y dejamos templar unos 10 minutos
- 3** Mientras enfría el brownie preparamos la mousse de chocolate: Ponemos a fundir al baño maría el chocolate con la mitad de la mermelada a fuego medio. Mientras se funde añadimos un par de cucharadas de agua al resto de la mermelada de fresa y mezclamos hasta disolverla. Añadimos la gelatina neutra y removemos. Cuando el chocolate con la mermelada que tenemos fundiéndose estén mezclados. Añadimos la mezcla de mermelada de fresa y gelatina y removemos hasta que se integren. Retiramos del fuego y mientras se enfría montamos la nata.
- 4** En un bol frío añadimos la nata fría y batimos con unas varillas eléctricas durante unos tres minutos, hasta que nos quede una nata semi-montada. Añadimos la nata poco a poco al bol de la mousse, sin parar de remover. Echamos una pequeña cantidad, removemos hasta que se integre y añadimos otra pequeña cantidad. La vertemos en el molde sobre el brownie, repartimos y sacudimos para quitarle el aire. Llevamos al congelador y congelamos durante una hora u hora y media, aproximadamente. Retiramos y reservamos en la nevera hasta el momento de servir.
- 5** Antes de servir vamos a cortarla en raciones. Para no manchar el brownie, cada vez que cortemos mojamos el cuchillo en un vaso de agua y secamos con papel de cocina antes del siguiente corte. Pasamos un cuchillo por el borde y separamos el papel de los bordes y comprobamos que agarrando el brownie por el papel, podemos levantarlo del molde. Lo ponemos sobre una tabla y cortamos primero los bordes y a continuación lo dividimos a la mitad y cada mitad a su vez en dos partes. Finalmente cortamos cada parte en tres. Soltamos con una espátula el brownie del papel y lo servimos en una fuente o plato. Podemos servir este brownie solo, con unas fresas frescas troceadas o con unos canutillos de chocolate blanco.