

Mousse de chocolate

(postre frio)



No debemos usar batidora para mezclar los ingredientes ni agitar demasiado fuerte, pues bajaría la mezcla (le quitaríamos el aire que le da volumen) y perdería el aspecto a mousse.

Dedicación: 10 minutos

Enfriado: 2 horas

Cantidad: 4 personas



Ingredientes

- 175 gr de cobertura de chocolate (Nestle postres)
- 30 gr de mantequilla
- 4 huevos medianos
- 80 gr de azúcar
- 1 copita de ron o brandy o zumo de naranja (opcional)

1 Separamos las **claras** de las **yemas**. Batimos las claras a punto de nieve y cuando comience a hacer dibujo, le añadimos la mitad del **azúcar** y terminamos de batir. En el bol de las yemas añadimos el resto del **azúcar** y batimos ligeramente hasta disolver el azúcar.

2 **Fundimos el chocolate troceado con la mantequilla** al baño maría (ponemos el chocolate y la mantequilla en un cuenco y lo introducimos en un cazo mas grande con agua caliente. Calentamos hasta que se derrita la mezcla, apagamos el fuego y removemos.) También podemos hacerlo en el microondas a intervalos de 30 segundos, mezclamos y volvemos a darle otros 30 segundos. Mezclamos de nuevo hasta que quede una mezcla uniforme.

3 Añadimos al bol la mezcla de chocolate a cucharadas poco a poco, hasta que consigamos una mezcla uniforme. Si no lo van a tomar los niños podemos añadirle una cucharada de **licor** tipo coñac o ron o zumo de naranja. Incorporamos las **claras** a la anterior mezcla de chocolate. Echamos primero la mitad, mezclamos y añadimos el resto. Vamos mezclando despacio con movimientos envolventes, hasta conseguir que quede uniforme la mezcla. No debemos utilizar batidora.

4 Repartimos en 4 cuencos o copas y ponemos a refrigerar en la nevera para que se integre. **Después de un par de horas sabremos que está en su punto cuando al coger una cuchara notemos que está espeso**, con aspecto de mousse, es decir, cremoso como un helado. Lo decoramos a nuestro gusto con nata montada y cacao espolvoreado por encima y servimos.