



## Mousse de chocolate



### Dificultad:



### Ingredientes:

- 200 gr de chocolate de cobertura o para fundir
- 70 gr de mantequilla
- 4 huevos
- 3 cucharadas de azúcar

### PASO 1

Empezamos derritiendo el chocolate y la mantequilla al baño María o en el microondas. Para que se derrita más fácilmente es preferible cortar la mantequilla en pequeñas porciones. Recuerda que es importante remover de vez en cuando para que no se queme. Si optas por el microondas, un minuto suele ser suficiente y terminar de fundirlo removiendo la mezcla con una cuchara.



### PASO 2

Dejamos enfriar el chocolate fuera de la nevera y mientras tanto separamos las yemas de las claras. Hay que montar las claras, pero para que sea más fácil montarlas añadiremos una pizca de sal. Una vez montadas añadimos el azúcar y volvemos a montar. Sabremos que las claras están bien montadas cuando al darle la vuelta al recipiente no se caen. En este tiempo ya se habrá enfriado el chocolate así que podemos unir las yemas sin miedo a que se cuajen. (Alguna vez no he unido las yemas al chocolate, se consigue una textura diferente)



### PASO 3

En el último paso uniremos las claras montadas al chocolate. Lo haremos en tres veces. Primero incorporamos un



tercio de las claras montadas y movemos con las varillas hasta que quede perfectamente mezclado. El segundo y el tercer tercio se deben mezclar con el chocolate en movimientos envolventes para que las claras no pierdan la esponjosidad.

Ahora sólo queda separarlo en copas, bien con una cuchara o bien con la manga pastelera, y dejar enfriar en la nevera.

#### **PASO 4**

Notas:

Antes de unir las claras al chocolate se le puede añadir al chocolate fundido un chorrito de coñac o café.