



Mousse au chocolat

Ladurée

Ingredientes para 4 vasitos (mini):

- 160 gr de chocolate negro al 70%
- 40 gr de mantequilla (yo con sal)
 - 4 huevos
 - 1 pizca de sal
 - 40 gr de azúcar

Preparación:

Derretir en el microondas o al baño maría el chocolate troceado junto con la mantequilla. Dejar templar.

En un bol montar las claras junto con una pizca de sal. A mitad de montar incorporar en cascada el azúcar. Reservar.

Batir ligeramente las yemas de huevo e incorporar a las claras montadas.

A continuación añadir 1/4 parte del chocolate y mezclar con movimiento envolventes. Cuando esté integrado añadir el resto de chocolate y mezclar siempre con movimientos envolventes.

Distribuir la mousse sobre las copas mini o vasitos y refrigerar mínimo 4 horas.

[Conlaszarpasenlamasa](#)