

MIL HOJAS DE CHOCOLATE CON MOUSSE DE PLATANO

INGREDIENTES:

- 1/2 bote de leche condensada
- 3 plátanos
- 200 ml de nata para montar
- 200 g de chocolate fondant VALOR
- 1 limón
- azúcar glass

PREPARACIÓN:

Pelamos los plátanos y los ponemos en el vaso con la leche condensada y el zumo del limón. Batimos todo a velocidad 5 hasta que obtengamos un puré fino. Montamos la nata y mezclamos con el puré de plátano.

Dejamos enfriar en la nevera durante un par de horas.

Troceamos el chocolate y lo fundimos al Baño María, al microondas o en la Thermomix.

Cortamos rectángulos de papel parafinado y los untamos con un pincel, con una fina capa de chocolate. Dejamos enfriar hasta que el chocolate quede duro.

Retiramos el papel con sumo cuidado.

Montamos los milhojas intercalando tres láminas de chocolate con dos capas de mousse de plátano.

Espolvoreamos con azúcar glass