

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:54
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/mousse-de-chocolate-peri.html>

Mousse de chocolate Peri

INGREDIENTES

2 tabletas de chocolate fondant o puro de 500 gramos
6 huevos
La cáscara de un limón rayado
250 grs. de mantequilla o margarina sin sal
Sal
Frutos secos al gusto picados

PREPARACIÓN

Separar en los huevos las claras de las yemas. Montar las claras a punto de nieve y las yemas por otra parte.

Reservar.

Derretir a fuego lento el chocolate y la mantequilla. Una vez fundido incorporar la ralladura del limón.

Fuera del fuego mezclar lo anterior con las claras a punto de nieve y posteriormente con las yemas.

Añadir un punta de cuchillo de sal.

Verter en copas de postre, espolvorear con los frutos secos por encima y poner a enfriar en el frigorífico unas dos horas.

Nota:

Como veis, no lleva nada de azúcar, aunque os resulte raro, no la necesita. Está buenísima y se aligera de calorías extras.