

**Libreta:** Postres  
**Creado:** 26/03/2018 20:54  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/mousse-helada-de-higos-con-chocolate-caliente.html>

---

## Mouse helada de higos con chocolate caliente

### INGREDIENTES

Huevos 3  
Higos secos 250 gr.  
Nata líquida (previamente montada) 1 vasito  
Miel 2 cucharadas  
Canela a su gusto  
Chocolate Fondant 100 gr.  
Nata líquida 8 cucharadas  
Hojas de chocolate

### PREPARACIÓN

Poner los higos a remojo en agua templada unas horas. Triturarlos.

Batir los huevos hasta que estén espumosos y mezclar con la pasta de higos. Añadir la nata y la miel templada para que esté mas fluida.

Engrasar un molde con mantequilla, llenar de la preparación anterior e introducir en el congelador durante ocho horas.

Espolvorear de canela y acompañar de salsa de chocolate caliente.

Esta salsa se hace con el chocolate fundido y la nata líquida, hasta que forme una salsa un poco espesa.

Adornar con hojas de chocolate