

MOUSSE DE CHOCOLATE CON NATA

INGREDIENTES

Para la mousse de chocolate del relleno:

270 g de cobertura de chocolate.

40 g de mantequilla

1/2 L. de nata para montar.

4 Yemas.

75 g de azúcar.

PREPARACIÓN

Triturar el chocolate con unos cuantos toque de turbo. Fundir la cobertura de chocolate con unos 40 g de mantequilla a 40° durante 4 minutos. Retirar en un cuenco y limpiar y secar bien el vaso.

Poner la Mariposa Montar a 40° velocidad 3 durante 3 minutos las yemas con el azúcar

Una vez fundido el chocolate y cuando este frio añadirselo a las yemas montadas con el azúcar.

Ahora montamos las nata, no demasiado, un puntito menos que montada del todo.

Incorporar la nata a la mezcla anterior, sin batir, removiendo y mezclando de abajo a arriba.