

## Mousse de chocolate falsarius

### INGREDIENTES

1 pack de mousse de chocolate Nestlé (*vienen 4 y nos viene bien porque aunque en la foto parece más grande, son pequeñas*)  
Crema de queso de cabra President  
Mermelada de frambuesa

### PREPARACIÓN

Retiramos la tapa y, en el mismo recipiente, con una cucharilla y bastante cuidado ahuecamos un poco el interior de la mousse, procurando que las paredes y el fondo queden intactos.

Rellenamos el agujero con un poco de mermelada, primero, y crema de queso después. Repetimos la operación en los cuatro envases, variando si queremos el relleno (*por ejemplo, la mermelada de naranja amarga, le va estupendo también*).

Tapamos el pack con plástico transparente de cocina y lo metemos en el congelador. Cuando esté congelado y queramos utilizarlo, sacamos el producto (*1 o los 4, según la bajada de glucosa que nos acometa*) y procedemos de la siguiente forma.

Cogemos un cuchillo fino y con buena punta y lo introducimos por un lateral del envase, llevándolo hasta el fondo. Si presionamos un poco, veremos que lo traspasa con sorprendente facilidad (*como si fuera papel*). Vamos girando el cuchillo por todo el borde y a la vez que separamos la mousse, vamos cortando el fondo hasta dejarlo completamente suelto.

Pero no lo quitamos. Ponemos un poco de mermelada en el plato en que vayamos a servir, ponemos encima el envase volteado de nuestro postre y presionamos el fondo suelto hasta que el contenido se deposite en el plato con toda facilidad. Se tarda bastante más en contarle que en hacerlo. Que conste.