

# MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO AL PERFUME DE NARANJA

## INGREDIENTES:

200 g de chocolate blanco  
200 g de coberura negra de chocolate puro  
3 colas de pescado (gelatina) de 2 g cada una  
8 huevos, separados las yemas de las claras  
10 cucharadas de azúcar glas (que se puede hacer en la th.)  
Piel rallada de 1 naranja gorda  
1/2 decilitro de grand marnier  
1/2 delcilitro de cointreau  
1 pizca de sal

## PREPARACIÓN

Poner (o hacer) el azúcar glas en la th. Y añadir la ralladura de naranja.  
Triturar a tope hasta que está bien rallado.

Sacar la mitad de este azúcar a un plato.

En el vaso del th donde nos queda la mitad del azúcar añadir el chocolate blanco y triturarlo bien en velocidad a tope. Poner la temperatura a 70° para que se vaya fundiendo añadir a continuación las 4 yemas para que no esté demasiado espeso. añadir la gelatina disuelta en el cointreau. Cuando no quede ningún grumo, sacarlo todo del vaso y limpiar con una espátula para que quede lo más limpio posible.

Sin fregar, volcar en el vaso el resto del azúcar glas en el chocolate negro. Triturar a tope de velocidad y 70° . Cuando esté hecho polvo añadir las otras 4 yemas. Y cuando esté todo derretido añadir el grand marnier. Aquí

no hace falta gelatina porque el chocolate negro tiene más consistencia. Cuando esté frío, sacar del vaso.

Por separado montar las claras de huevo y mezclar la mitad con cada uno de los dos chocolates con un tenedor y con cuidado para que no se bajen.

En el recipiente en que se vaya a servir, ir poniendo una capa de mousse blanca y otra negra hasta que se acaben. Aguanta meses en el congelador. Además, como no tiene ni mantequilla ni nata, es relativamente light.