

## MOUSSE DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES:

- 100 g. (1 cubilete) de azúcar.
- 300 g. De chocolate, postres nestlé.
- 6 huevos separadas las claras de las yemas.
- 200 g. (2 cubiletes) de leche.
- 150 g. De mantequilla.
- Unas gotas de zumo de limón.
- Un pellizco de sal.
- 250 g. De nata montada (opcional).

### PREPARACIÓN

Vierta en el vaso la leche, las yemas, la mantequilla y el azúcar y programe 5 minutos, temperatura 80°C, velocidad 4. Añada el chocolate troceado, deje que se ablande y triture 15 segundos a velocidad 6. Vierta en un recipiente y deje enfriar.

Seguidamente, lave muy bien el vaso y una vez bien frío, ponga la mariposa en las cuchillas. Agregue las claras con unas gotas de limón y una pizca de sal y programe 5-6 minutos a velocidad 2 1/2.

Mezcle las claras con la crema de chocolate, en forma envolvente y vierta la mousse en cuencos individuales. Introduzca en el frigorífico y reserve. Antes de servir, si lo desea, adorne con nata montada.