



Mousse de Chocolate

INGREDIENTES

6 huevos

100 g de azúcar

300 g de chocolate de postres

200 g de leche

150 g de mantequilla



Quiero hacer un mousse de chocolate.

Cuando voy a buscar los ingredientes me doy cuenta que solo tengo 4 huevos.

¿Qué puedo hacer?

Voy a calcular con regla de tres la cantidad de cada ingrediente en función de los 4 huevos que tengo.

4 huevos

de azúcar

de chocolate de postres

de leche

de mantequilla

Elaboración

Separamos las claras de las yemas. En un bol montamos las claras a punto de nieve fuerte, es decir, que al poner boca abajo el recipiente no se muevan. Fundimos el chocolate con la mantequilla y la leche al baño María y a fuego bajo removiendo hasta que quede todo bien integrado. Mezclamos en un bol las yemas con el azúcar, lo batimos bien y se lo añadimos poco a poco removiendo a la mezcla del chocolate, mantequilla y leche. Por último le vamos añadiendo las claras a punto de nieve mezclando de arriba a bajo y de forma envolvente. Colocamos la mezcla en recipientes individuales y los colocamos en la nevera.

