

Mousse de chocolate

225 gr de chocolate. (Turín semi amargo)
4 yemas de huevo a temperatura ambiente.
6 claras de huevo.
100 gr. Azúcar
½ copita de licor
60 gr. Mantequilla

El chocolate se corta en pedacitos; se funde en baño maría, mientras se empieza a derretir se le incorpora el licor para obtener una pasta uniforme. Cuando esté en punto de crema se le aumenta la mantequilla teniéndola siempre en temperatura caliente.

Durante este tiempo las yemas se separan de las claras, batir las yemas con el azúcar hasta que se forme una pasta blanquecina. Fuera del fuego incorporar la pasta blanquecina de las yemas con el chocolate moviendo muy bien para obtener una pasta lisa.

Las 6 claras se baten a punto de turrón e incorporarlas suavemente en forma envolvente a la crema de chocolate.

Meter al refrigerador hasta el momento de servir.

Si lo haces un día antes la consistencia será mejor al momento de servir.