

Macetitas de chocolate

INGREDIENTES:

- 25 gr de azúcar (*opcional, yo no le pongo*)
- 200 gr de chocolate fondant (*min 50% de cacao*) cortado en trozos
- 100 gr de nata (*min 30% de materia grasa*)
- 4 huevos (*claras y yemas separadas*)
- 1 chorrito de Gran Marnier (*opcional*)
- hojas de menta (*opcional*)
- 1 paquete de Oreo de 85 gr.
- 1 pellizco de sal

PREPARACIÓN:

1. Ponga el azúcar en el vaso y pulverice **10 seg/vel 10**. Con la espátula baje el azúcar hacia el fondo del vaso.
2. Añada el chocolate fondant y la nata y derrita **4 min/50°C/vel 2**.
3. Agregue las yemas y el chorrito de Grand Marnier y mezcle **15 seg/vel 4**. Vierta la mezcla en un bol mediano y reserve. Lave y seque bien el vaso.
4. **Coloque la mariposa** en las cuchillas. Ponga en el vaso las claras y la sal y bata **3 min/vel 3,5** o hasta que estén firmes. Añada las claras montadas a la mezcla de chocolate reservada y mezcle cuidadosamente con la espátula con movimientos envolventes, intentando no perder el aire que hemos incorporado con las claras montadas.
5. Vierta en unos 6-8 boles de postre individuales y reserve en el frigorífico durante al menos 3 horas (*mejor toda una noche, de un día para otro*) antes de servirla.

NOTAS: *Si quiere una mousse más oscura e intensa de sabor utilice un chocolate con min 70% de cacao. Si quiere aromatizar con naranja pero sin utilizar alcohol, incorpore ralladura de piel de naranja en el paso 4, tras mezclar las claras con la crema de chocolate.*

OPCIÓN DE DECORACIÓN: *En esta ocasión he preparado esta mousse en macetitas de barro de 9 cm de diámetro, he tapado el agujerito inferior de la maceta con un trocito pequeño de galleta y he utilizado galletas oreo pulverizadas a modo de tierra por encima. Una vez cuajado y justo antes de servir clavé unas ramas de menta, que luego troceadas dentro de la mousse está espectacular!! Para 18 macetitas he doblado las cantidades que os detallo al principio, en tal caso el tiempo para montar las claras será de 1 min por clara.*

