



## MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRESAS

### INGREDIENTES:

- 500g de nata con un 35% materia grasa
- 40g de azúcar
- 250g de chocolate blanco en trozos
- La piel de un limón
- 50g de agua templada
- 1 sobre de gelatina neutra en polvo (10g)
- 500g de fresas limpias
- Zumo de ½ limón

### PREPARACIÓN:

1. Colocar la mariposa en las cuchillas, verter la nata y programar vel 3'5 (sin programar tiempo) hasta que esté montada. Retirar la nata y reservar en el frigorífico.
2. Lavar y secar el vaso. Poner el azúcar el chocolate y la piel del limón y triturar 10 seg/vel9. A continuación, programar 4min/37°C/vel2
3. Disolver totalmente la gelatina en el agua. Añadirla al vaso y programar 10seg/vel5. Bajar la mezcla de las paredes con la espátula.
4. Incorporar las fresas y el zumo de limón y mezclar 15seg/vel8.
5. Verter poco a poco el contenido del vaso a la nata reservada mezclando con movimientos envolventes.
6. Verter en moldes individuales y decorar con fresas.
7. Reservar en la nevera, al menos, dos horas.

**thermomix**

Silvia Gómez del Pulgar  
Agente Comercial Thermomix nº 66635  
Tel: 607307775  
silviagomezdelpulgar@gmail.com