



## MOUSSE DE CHOCOLATE EN MACETA

### INGREDIENTES:

- 100 g de azúcar
- 300 g chocolate fondant
- 4 huevos
- 100g de nata para montar
- 1 pellizco de sal
- 5-6 galletas tipo Oreo
- Unas ramitas de menta para decorar.
- Maceta pequeña o similar

### PREPARACIÓN:

1. Poner las galletas en el vaso y pulverizar **10seg/vel 7** y reservar
2. Poner el azúcar en el vaso y pulverizar 10 seg/vel 10. Bajar bien el azúcar con la espátula.
3. Añadir el chocolate y la nata y derretir 4min/50°C/vel2.
4. Agregar las yemas y mezclar 15 seg/vel 4. Verter en un bol mediano y reservar. Lavar y secar muy bien el vaso.
5. Colocar la mariposa en las cuchillas. Poner las claras en el vaso y monta 3min/vel 3,5 o hasta que estén bien firmes. Añadir las claras montadas a la mezcla de chocolate y nata reservada y mezclar con movimientos envolventes con la espátula.
6. Servir en las macetas la mousse y poner en el refrigerador un mínimo de tres horas.
7. Antes de servir , poner la trituración de la galleta oreo a modo de tierra y decorar con una tallo de menta.

**thermomix**

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