

Receta de Mousse de Chocolate con Natillas de Naranja

11 Jul 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo esta receta de Mousse de chocolate, pero además acompañado de natillas de naranja, resulta una combinación exquisita para tomar en cualquier momento u ocasión.

Ingredientes

- **Para la mousse de chocolate:**
- Chocolate negro (una tableta)
- Azúcar (nueve cucharadas soperas)
- Huevos (cuatro)
- Mantequilla (30grs)
- **Para las natillas de naranja:**
- Naranjas (dos)
- Huevos (dos)
- Azúcar (75 grs)
- Mantequilla (5grs)

Modo de Preparación

1. Preparar el mousse de chocolate batiendo el azúcar con la mantequilla hasta formar una espuma
2. Derretir el chocolate y añadir la mantequilla batida con el azúcar
3. En un bol montar las claras a punto de nieve y añadir poco a poco la crema de chocolate
4. Volcar en vasos o copas sin llenar del todo y guardar unas horas en el frigorífico
5. Preparar las natillas haciendo el zumo de las naranjas y mezclarlas con la ralladura de media cáscara naranja
6. Mezclar el zumo con los huevos, el azúcar y la mantequilla y poner al baño maría hasta que espese, dejar enfriar
7. Cuando se hayan enfriado un poco, volcar sobre la mousse y guardar en el frigorífico hasta su consumo bien fresquitas
8. Decorar con un poco de chocolate rallado y unas hojas de hierbabuena y....buen provecho!!!