

Receta de Mousse De Chocolate Con Plátanos

22 Abr 2014



Buenos días, para este fin de semana os dejo una nueva receta de postres, se trata de una mousse de chocolate con plátanos, Exquisita para los amantes del chocolate.

Ingredientes

- Nata líquida (un bote)
- Chocolate (doce porciones)
- Azúcar (tres cucharadas)
- Plátanos (tres)
- Huevos (tres)

Modo de Preparación

1. Derretir el chocolate al baño maría con dos cucharadas de agua
2. En un bol, mezclar las yemas con el azúcar batiéndolas bien
3. Añadir el chocolate fundido, la nata líquida y por último las claras batidas a punto de nieve
4. Colocar en el fondo de unas copas los plátanos partidos en rodajas y volcar encima la mousse
5. Meter al frigorífico y al tiempo de servir adornar con chocolate líquido o con nata y unas rodajitas de plátano, como mejor prefiráis
6. Servir muy frío