

Mousse de chocolate

con sabor a bombón ...



Dedicación : 10 minutos
+ 2 horas enfriado en nevera

Cantidad : 4 raciones

Ingredientes :

- 175 g de cobertura de chocolate "Nestlé postres"
- 30 g de mantequilla
- 4 huevos
- 80 g de azúcar
- La ralladura de una naranja (podemos cambiarlo por una cucharadita de licor de ron o brandy)



- 1** Fundimos el **chocolate** con la **mantequilla** en el microondas a intervalos de 30 segundos, mezclamos y volvemos a darle otros 30 segundos, mezclamos de nuevo hasta que quede una mezcla uniforme. Dejamos templar y continuamos. También podemos hacerlo al baño maría (ponemos el chocolate y la mantequilla en un cuenco y lo introducimos en un cazo más grande con agua, y calentamos hasta que se derrita la mezcla, apagamos el fuego y removemos).
- 2** Separamos las claras de las yemas. En el bol de las **yemas** añadimos el **azúcar** y removemos con ayuda de una espátula añadiendo la mezcla de chocolate a cucharadas poco a poco, hasta que quede todo integrado.
- 3** Batimos las **claras** a punto de nieve y las vamos incorporando poco a poco a la anterior mezcla de chocolate. Vamos mezclando despacio con movimientos envolventes hasta conseguir que quede uniforme la mezcla. **No debemos utilizar batidora eléctrica.** Añadimos también el licor tipo ron o coñac, si lo van a tomar niños podemos cambiar la cucharada de **licor por ralladura de naranja.**
- 4** Repartimos en 4 copas o cuencos y **ponemos a enfriar en la nevera** para que coja bien los sabores. Después de **un par de horas** sabremos que está en su punto cuando al coger una cuchara notemos que está espeso, con aspecto de mousse, es decir, cremoso como un helado. Lo decoramos a nuestro gusto y servimos.