

Mousse de chocolate blanco



Horneado : la mousse no necesita el brownie si

Cantidad : 4 personas

Ingredientes :

Para preparar la mousse:

- 180 g cobertura **chocolate blanco** - Nestle postres
- 200 ml de **nata liquida** (crema de leche)
- 2-8 **fresas** para decorar



- 1 Fundimos el chocolate** en el microondas a intervalos de 20 segundos, mezclamos y volvemos a darle otros 20 segundos, mezclamos de nuevo hasta que quede una mezcla uniforme. Dejamos templar y continuamos. También podemos hacerlo al baño María (ponemos el chocolate en un cuenco y lo introducimos en un cazo mas grande con agua, y calentamos hasta que se derrita, apagamos el fuego y removemos).
- 2 Montamos la nata** y la vamos añadiendo al **chocolate** con una espátula o cuchara primero la mitad y removemos lentamente para que no baje la mezcla y luego añadimos el resto de la nata, hasta que consigamos una mezcla uniforme (no hay que remover demasiado porque bajaría la mezcla). Repartimos en 4 vasos o copas y **ponemos a enfriar en el frigorífico 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, cuando lo probemos notaremos que ha cambiado su sabor, está ... delicioooooo.
- 3 Ahora vamos a decorar con la mousse:** Picamos muy pequeño las fresas, rallamos un trozo de brownie. Y con un aro cortamos una capa de brownie que nos servirá de base. Sacamos los vasos de mousse del refrigerador. Salpicamos los trozos de fresas por encima de uno o varios vasos, salpicamos de brownie algún vaso. Montamos el pastel de brownie y mousse de chocolate blanco, con el aro cortamos una capa de brownie lo llenamos de mousse hasta dejar medio centímetro y colocamos encima la otra capa de mousse. Ahora ya podemos quitar el aro, justo antes de servir y le salpicamos los trozos de fresa en el plato.

Para hacer un pastel con la mousse preparamos un **Brownie**: Ponemos a calentar el horno a 180°C. Con unas varillas batemos 3 **huevos**, y mientras seguimos batiendo, añadimos el 150 g de **azúcar**, un **yogurt** natural, 50 ml de **aceite** de oliva o girasol. Luego incorporamos 50 g de **cacao** y 150 g de **harina** de repostería mientras removemos (sin bater). **Horneamos a 180°C durante 30 minutos**, pinchamos y cuando salga seco, sacamos del horno y dejamos enfriar.