Mousse de chocolate blanco y negro

Ingredientes



Para la mousse de chocolate negro :

- 1 taza pequeña de café solo ya hecho
- 75 g de chocolate con leche
- 75 g de chocolate negro 70% de cacao + para decorar
- 2 huevos
- 75 g de azúcar en polvo
- 200 ml de nata para montar (crema de leche)

Para la mousse de chocolate blanco :

- 500 g de chocolate blanco
- 500 ml de nata para montar (crema de leche)
- 125 g de yogurt natural (1 yogurt)

Sobre esta receta

En esta ocasión prepararemos una mousse de chocolate blanco y negro muy cremosa. Es un postre muy fácil y rápido de preparar que está delicioso y con el que sorprenderás a tus invitados. Dejalo enfriar durante un mínimo de 2 horas en la nevera, para que coja el aspecto de mousse y decoralo con virutas de chocolate.

Preparación

Mousse de chocolate blanco

Comenzamos poniendo a calentar en un cazo la nata para montar. En cuanto empieza a hervir incorporamos el chocolate blanco troceado. Cuando se haya fundido la retiramos del fuego e incorporamos el yogurt batiendo suavemente. Dejamos enfriar.

Mousse de chocolate negro

Picamos los dos tipos de chocolate y los fundimos al baño María removiendo de vez en cuando. También podemos hacerlo al microondas en intervalos de 30 segundos y removiendo entre cada intervalo. Cuando los tengamos fundidos, dejamos que se enfríen un poco.En un bol mezclamos las yemas de huevo con el azúcar en polvo, durante unos minutos hasta que se vuelva de color claro. Incorporamos el chocolate negro fundido y el café frío removiendo suavemente con una espátula o cuchara. Montamos la nata bien fría, la añadimos a la mezcla y mezclamos. Batimos las claras a punto de nieve y las incorporamos a la mezcla suavemente, de abajo hacia arriba, para que no baje la mezcla.

Batimos con varillas la mousse de chocolate blanco y la repartimos en 6 vasitos. Vertemos la mezcla de chocolate negro sobre el chocolate blanco. Dejamos enfriar en el frigorífico durante 4 horas. Servimos esta mousse de chocolate blanco y negro decorando con chocolate rallado.

Mousses de chocolate en video