

Copa Drácula

¡ con mousse de café y chocolate !



Ingredientes

Para 6 copas:

- 200 g chocolate 60 – 70% de cacao
- 4 huevos Medianos
- 80 g azúcar
- 40 ml café espresso
- 30 g mantequilla
- 2 yogures naturales azucarados (250 g)
- 300 g mermelada fresa, frambuesa...
- Licor, brandy... (opcional)

Dedicación : 15 minutos

Enfriado: 2 - 3 horas

Cantidad : 6 personas



1 Lo primero que **preparamos es la Mousse de café y chocolate:** Separamos las yemas de las claras en dos boles distintos y batimos las **claras** a punto de nieve. Cuando comiencen a hacer dibujo, añadimos la mitad del **azúcar** poco a poco, sin parar de batir. En cuanto tengamos un merengue firme, en el que se formen picos y al darle la vuelta al bol no se caiga, lo reservamos. A continuación batimos las **yemas** con el resto del **azúcar** hasta que dupliquen su volumen y blanqueen. Ponemos a fundir al baño maría el **chocolate** troceado, la **mantequilla** y el **café** espresso, dándole vuelta de vez en cuando para ayudarlo a fundirse mejor. Una vez fundido el chocolate lo vertemos en el bol de las yemas poco a poco, sin parar de remover. Removeremos hasta tener totalmente incorporado el chocolate. En este punto podemos añadir algún **licor**. El siguiente paso será añadir las claras a punto de nieve poco a poco, removiendo con movimientos suaves hasta que se integre. Lo haremos en dos tandas para que sea más fácil. Una vez hecha la mousse llegó el momento de montar la copa.

2 Mezclamos la **mermelada** con un par de cucharadas de **agua** y calentamos removiendo continuamente, hasta que quede más fluida. Mezclamos los **yogures** unos segundos, para que queden también más manejables. Para montar la copa, ponemos dos o tres cucharadas de mermelada en la base y alisamos. Añadimos otras dos cucharadas de yogurt y alisamos de nuevo. Por último rellenamos el resto de la copa con la **mousse de café y chocolate**, y le damos un mendeo para quitarle el aire. Las **enfriaremos en la nevera un mínimo de dos horas**, para que la mousse tome consistencia y se solidifique un poco la mermelada.