



## Mousse de chocolate

### Ingredientes para 6 personas:

200 gr. chocolate negro

un poco de sal gorda

6 huevos grandes

75 gr. de azúcar

1 cucharada y 1/2 de cacao en polvo

200 ml. de nata

Pon al baño maría (un bol encima de una cazuela con agua) a fuego medio el chocolate para que se derrita.

Mientras se derrite monta las claras con un pellizco de sal a punto de nieve firme.

Bate las yemas con el azúcar hasta que doblen su volumen y blanqueen.

Bate la nata teniendo cuidado de no pasarte, se te haría mantequilla.



Mueve el chocolate con una espátula para asegurarte de que está derretido y retira de la cazuela.

Añade el cacao en polvo y remueve.

Mezcla el chocolate con las yemas.

Añade la nata y mezcla bien.

Si no puedes mezclarlo bien con la espátula, coge un batidor.

Te tiene que quedar homogéneo.

Añade las claras en 3 tiempos envolviendo de abajo a arriba.

Sirve en copas individuales o un bol grande.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>

---