

Mouse de chocolate

Ingredientes (3 personas)

50 g de chocolate negro de repostería

2 huevos

2 cucharadas de azúcar

Elaboración

Separamos las claras de las yemas y las batimos bien en recipientes diferentes. Es importante que las claras queden a punto de nieve (deberíamos poder darle la vuelta al recipiente sin que se caigan). Las yemas las batimos junto con el azúcar hasta que queden blanquecinas.

Por otro lado, derretimos el chocolate; podemos hacerlo al baño María (con mucho cuidado de que no entre nada de agua), o en el microondas, controlándolo cada poco porque es fácil que se nos queme. Lo mezclamos con las yemas.

Por último mezclamos con unas varillas y mucha suavidad la mezcla con el chocolate con las claras montadas, haciendo movimientos envolventes para que no pierda volumen. Este es el paso más delicado de todo el proceso.

Lo repartimos en recipientes individuales y lo metemos un par de horas en la nevera.

Podemos poner una galleta tipo hojaldrada en el fondo, humedecida con un poco de agua, leche sin lactosa, bebida de soja, licor, etc para darle otro toque. Las María Hojaldrada de Cuétara no tienen lactosa entre sus ingredientes (aunque indica que puede contener derivados de la leche).

Al fundir el chocolate podemos añadir unas cucharadas de leche sin lactosa, bebida de soja o licor (nunca con agua). Con un poco de ron o ron miel queda buenísima.