

Mousse de chocolate

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



4 persona(s).



20 minutos.



Postres

Ingredientes

1 taza de chocolate amargo

1 naranja (ralladura y jugo)

¼ de taza de Clara de Huevo San Juan

1 cucharada de grenetina

Preparación

Derretir el chocolate a baño María. Agregar la grenetina al jugo de naranja y dejar 5 minutos. Ya frío el chocolate agregar el jugo de naranja y ralladura, mezclar bien. Batir las claras a punto de turrón e incorporar a la mezcla anterior de forma envolvente. Colocar en pequeños refractarios y refrigerar.

