

Las recetas de... ... los Colores de la vida

Mousse de chocolate y avellanas

INGREDIENTES:

- 100gr de chocolate para postres
- 370gr de leche condensada
- 100g avellanas tostadas peladas
- 50g mantequilla
- 2 huevos
- 1 cucharadita de café soluble
- 1 cucharadita de coñac

ELABORACIÓN:

- Fundir, al baño maría, el chocolate troceado con mantequilla.
- Dejar reposar un minuto y cuando esté tibio, añadir las yemas, de una en una y remover hasta que queden bien integradas.
- Agregar las avellanas picadas y mezclar bien.
- Añadir la leche condensada y remover hasta que la masa quede compacta.
- Verter coñac junto a la cucharadita de café soluble y mezclar bien.
- Finalmente, incorporar las claras montadas a punto de nieve y repartir en copas. Dejar reposar en el refrigerador durante unas horas.