

# MOUSSE DE CHOCOLATE



---

**Preparación :** 20 min - **Reposo :** 3 h - **Cocción :** - - **Material :** -

---

**Ingredientes :** 4/6 PERSONAS

- 200 g chocolate - 50 g mantequilla - 50 g azúcar - 50 g harina - 1 pizca de sal

---

1. Hacer fundir el chocolate en baño maría.
2. Separar las claras y las yemas. En la cuba equipada con el batidor, poner las claras y la sal. Dejar en marcha entre 5 y 10 minutos, teniendo cuidado de retirar el mazo empujador. Reservar.
3. En la cuba equipada con la cuchilla de metal, poner el chocolate y el azúcar, dar 3 pulsaciones y añadir las yemas y poner en marcha 10 segundos.
4. Añadir esta preparación a las claras con una espátula, con movimientos envolventes delicados. Poner en el frigorífico 3 horas como mínimo.
5. Servir bien frío.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

