



Mousse de chocolate blanco

Mousse de chocolate blanco

[Mas recetas Mousse en http://www.recetasypostres.net/mousse/11.php](http://www.recetasypostres.net/mousse/11.php)

Ingredientes:

320gr. de chocolate blanco y 5dl. de nata montada.

Pasos a seguir:

- 1) Se derrite el chocolate blanco al baño María a 40°.
- 2) Se retira del baño María.
- 3) Se le añade la quinta parte de la nata montada y se bate con fuerza.
- 4) Se pone otra vez al baño María unos segundos.
- 5) Se añade otra quinta parte de la nata, se bate con fuerza y se pone de nuevo al baño María.
- 6) Se agrega la nata que falta y se mezcla otra vez suavemente.
- 7) Se lleva al frigorífico y listo para servir en copas individuales.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/mousse/mousse-de-chocolate-blanco-119.php>