

Mousse de chocolate con café espresso y naranja

Tiempo total **5 Mins.** **5 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
2.534 kJ / 606 Kcal

Grasas: **54 g** Proteínas: **7,5 g**
Carbohidratos: **22,5 g**

INGREDIENTES

2 porciones

60 g de chocolate negro (85 % de cacao), fundido
30 ml de café espresso
1 Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
cucharadita naturalmente fermentada
1 huevo grande, separado
1,5 de canela molida
cucharadita
0,5 naranja (para la ralladura)
80 ml de nata doble fría
1 de azúcar
cucharadita
0,5 naranja en rodajas (para decorar)
1 de chocolate negro
cucharadita rallado

PREPARACIÓN

Pasos 1

60 g dark chocolate (85% cocoa), melted - **30 ml** espresso - **1 cucharadita** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

En un cuenco mediano, mezcle el chocolate negro fundido, el café espresso y la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman. Remueva hasta obtener una mezcla homogénea.

Pasos 2

1 large egg yolk - **0,5 cucharadita** ground cinnamon - **0,5** orange, for zest
Añada la yema de huevo, la canela y la ralladura de la media naranja a la mezcla de chocolate. Remueva hasta que todo esté bien integrado y reserve.

Pasos 3

80 ml double cream, chilled - **1** large egg white - **1 cucharadita** sugar
En un cuenco frío, monte la nata hasta que forme picos firmes. En otro cuenco limpio, bata la clara de huevo con el azúcar hasta obtener un merengue firme. Añada un tercio de la nata montada a la mezcla de chocolate para aligerarla y, después, incorpore con suavidad el resto. Por último, agregue las claras montadas y mezcle con movimientos envolventes hasta que no queden vetas blancas.

Pasos 4

0,5 orange, sliced, for decoration - **1 cucharadita** ground cinnamon - **1 cucharadita** grated dark chocolate
Divida la mousse en dos copas o cuencos

individuales. Refrigere durante un mínimo de 2 horas, hasta que adquiera consistencia. Al momento de servir, decore con las rodajas de naranja, un ligero toque de canela y un poco de chocolate rallado.