

Mousse de chocolate

Tiempo total **20 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
2515 kJ / 604 Kcal

Grasas: **39,1 g** Proteínas: **11,3 g**
Carbohidratos: **49,9 g**

INGREDIENTES

4 porciones

180 g chocolate negro (aprox. 53% de cacao)
3 cucharadas azúcar
2 cucharaditas Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
0,5 vaina de vainilla
0,5 ralladura de naranja
2 huevos
150 ml nata para montar
para decorar
4 cucharadas nata montada
250 g frambuesas
100 g chocolate negro

PREPARACIÓN

Pasos 1

Separar las yemas de las claras y colocar en un cuenco de metal de tamaño mediano. Asegurarse de poner las claras de huevo en un cuenco muy limpio para que queden firmes.

Pasos 2

Picar el chocolate en trocitos pequeños y derretir en un bol al baño maría.

Pasos 3

Mientras tanto, batir la nata hasta que esté casi espesa, pero no del todo, y batir las claras de huevo a punto de nieve.

Pasos 4

Ahora batir la yema de huevo junto con el azúcar, la pulpa de la vaina de vainilla, la ralladura de naranja y la salsa de soja Kikkoman continuamente al baño maría hasta que la mezcla espese un poco.

Pasos 5

Retirar la mezcla del baño maría y agregar rápidamente la clara de huevo a punto de nieve, el chocolate y la nata, a la mezcla de yema de huevo.

Pasos 6

Verter en un tazón grande y refrigerar durante al menos 60 minutos.

Pasos 7

Antes de servir, agregar una cucharada de nata montada a la mousse de chocolate y adornar con frambuesas y pepitas de chocolate negro.