KIKKOMAN

# Mousse de chocolate

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

Información nutricional (por porción)
**2.515 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.