

Mousse de 3 chocolates con magimix

Mousse de 3 chocolates con magimix

30 min	30 min 0 min	30 min 0 min 30 min	30 min 0 min 30 min 3/10
30 min 0 min 30 min 3/10 15	30 min 0 min 30 min 3/10 15 24	30 min 0 min 30 min 3/10 15 24 21	

30 min 0 min 30 min 3/10 15 24 21

Para la mousse de chocolate negro :

130g de chocolate negro

30g de mantequilla

30g de azúcar

3 claras de huevo

2 yemas de huevo Para la mousse de chocolate con leche y vainilla :

100g de chocolate con leche

100g de nata espesa

3 huevos

1 sobre de azúcar avainillado Para la mousse de chocolate blanco :

200g de chocolate blanco

50g de leche

4 huevos

2 hojas de gelatina

1 pizca de sal Para la decoración :

Pepitas de chocolate

Para la mousse de chocolate negro en Thermomix :

Â»

Colocar las 3 claras de huevo en el vaso de la Thermomix y batir a punto de nieve. Reservar en un bol.

Â»

Enjuagar el vaso y secarlo.

Â»

Colocar el chocolate negro en el vaso de la Thermomix y triturar durante 5 segundos a velocidad 5.

Â»

Añadir la mantequilla y cocinar durante 3 minutos a 70°C en velocidad 3.

Â»

Agregar las 5 yemas de huevo (3 de las claras a punto de nieve a las que se agregan 2 yemas más), el azúcar y programar 30 segundos a velocidad 3.

Â»

Mezclar esta preparación suavemente con las claras a punto de nieve con una espátula.

Â»

Verter la mousse de chocolate negro en el fondo de los vasos.

Â»

Refrigerar durante 2 horas.

Mousse de 3 chocolates con magimix

Para la mousse de chocolate con leche y vainilla en Thermomix :

Â»

Colocar las 3 claras de huevo en el vaso de la Thermomix y montar a punto de nieve con la ayuda del accesorio de mariposa. Reservar en un bol.

Â»

Enjuagar y secar bien el vaso de la Thermomix.

Â»

Colocar el chocolate con leche, el azúcar avainillado y la nata espesa en el vaso de la Thermomix y programar 6 minutos a 60°C en velocidad 3.

Â»

Mezclar suavemente esta preparación con las claras a punto de nieve.

Â»

Verter la mousse de chocolate con leche y vainilla sobre la mousse de chocolate negro (se puede utilizar un embudo para ayudar).

Â»

Refrigerar durante 2 horas.

Para la mousse de chocolate blanco en Thermomix :

Â»

Colocar las claras de huevo en el vaso de la Thermomix, insertar el accesorio de mariposa y batir a punto de nieve. Reservar en un bol.

Â»

Enjuagar y secar el vaso de la Thermomix.

Â»

Poner las hojas de gelatina previamente remojadas en agua fría.

Â»

Colocar el chocolate blanco en el vaso de la Thermomix y triturar durante 5 segundos a velocidad 5.

Â»

Agregar la leche y programar 4 minutos a 60°C en velocidad 2.

Â»

Ecurrir bien las hojas de gelatina en las manos y colocarlas en el vaso de la Thermomix.

Â»

Programar 30 segundos a 60°C en velocidad 4.

Â»

Verter la mousse de chocolate blanco sobre la mousse de chocolate con leche y vainilla.

Â»

Enfriar durante 2 horas en el frigorífico.

Para la decoración :

Â»

Espolvorear con pepitas de chocolate.

Disfruta como postre acompañado de un buen café. ¡ Delicioso !