

Mousse Irlandés de Chocolate I



Ingredientes:

Para la miel de menta y albahaca:

- 1/4 T Menta fresca
- 5 hojas de albahaca
- Para el almíbar:
 - 62 gr azúcar T)
 - 92 ml agua (Tantito menos de 1/2 T)

Para el mousse de chocolate:

- 170 gr chispas de chocolate
- 1 huevo
- 1 C extracto de vainilla
- 2 C azúcar moscabada
- 1 pizca de sal
- 1/2 T +2 C crema para batir

1



Para la miel de menta y albahaca: Blanquear las hojas de menta y albahaca. (Pasar por agua hirviendo y después choque térmico)

2



En un sartén, a fuego medio colocar el agua y azúcar, una vez que se disuelve retirar a un bowl y dejar enfriar. Licuar con las hierbas exprimidas y pasar por un colador.

3



Para el mousse de chocolate: Agregar a la licuadora las chispas de chocolate, el huevo, azúcar, sal, extracto de vainilla. Triturar a velocidad baja.

4



Calentar la crema para batir 1.5 min en el microondas (debe tener burbujas).

5



Colocar el embudo o agregar a punto de hilo la crema hirviendo, mientras sigue a velocidad baja.

6



Servir el mousse en una taza, copa o plato de tu preferencia, Refrigerar y decorar con crema batida, miel de menta para darle un toque de frescura!

2 porciones - 1 hr