

# Mousse de chocolate con leche

## Ingrédients

- 300g de chocolate con leche al menos 40-45% de cacao
- 100g de leche
- 1 yema de huevo
- 6 claras de huevo
- 35g de azúcar

## Préparation

1. Después de haber compartido una receta de mousse de chocolate negro hace algunas semanas, varios de ustedes me pidieron una versión de mousse de chocolate con leche.
2. Entonces, retomé la misma base de la receta (la de Chapon) pero adaptando la cantidad de chocolate.
3. Utilicé un chocolate con leche al 46% de cacao; por cuestión de textura, pero también de sabor (no demasiado dulce), les aconsejo usar un chocolate con al menos 40% Ingredientes: Utilicé el chocolate Bahibé de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Tiempo de preparación: 15 minutos + reposo Para 4 a 6 personas: Ingredientes: de chocolate con leche al menos 40-45% de cacao de leche 1 yema de huevo aras de huevo de azúcar Receta: Derrite el chocolate; calienta la leche, luego viértela sobre el chocolate derretido en varias veces, mezclando bien para obtener una ganache lisa y brillante.
5. Añade la yema de huevo, mezcla de nuevo.
6. Monta las claras de huevo a punto de nieve, y añádeles el azúcar.
7. Luego, incorpóralas delicadamente a la ganache, y luego vierte en verrines o en un bol.
8. Coloca en el refrigerador al menos 3 horas, luego agrega algunas avellanas (o no) y disfruten!