

Mousse de chocolate, aceite de oliva, flor de sal

Ingrédients

- 40g de chocolate con leche Jivara
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 5 yemas de huevo
- 6 claras de huevo
- 130g de chocolate negro Guanaja
- 40g de chocolate con leche Jivara
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 5 yemas de huevo
- 6 claras de huevo

Préparation

1. ¡Una receta deliciosa, chocolatada, rápida y sin horno, has llegado al lugar correcto!
2. Esta es mi receta favorita de mousse de chocolate, con solo chocolate (mezcla de negro y leche) y huevos.
3. Pero lo que transforma la mousse es sazonarla con un chorrito de aceite de oliva y un poco de flor de sal.
4. Para un poco de crujiente, también puedes servirla con lenguas de gato u otras galletitas ☐ Ingredientes :He utilizado el chocolate Guanaja & el chocolate Jivara así como el extracto de vainilla Norohy de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Lista de compras : de chocolate negro Guanaja de chocolate con leche Jivara1 cucharadita de extracto de vainilla5 yemas de huevoaras de huevoAceite de oliva & flor de sal Tiempo de preparación : 15 minutos + 2 horas mínimo de reposoPara 8 personas : Ingredientes : de chocolate negro Guanaja de chocolate con leche Jivara 1 cucharadita de extracto de vainilla 5 yemas de huevo aras de huevo Aceite de oliva & flor de sal Receta : Derrite suavemente los dos chocolates.
6. Agrega la vainilla y las yemas de huevo una a una, mezclando bien entre cada adición para crear una emulsión.
7. Bate las claras a punto de nieve.
8. Agrega las claras montadas delicadamente con una espátula al chocolate.
9. Vierte la mousse en un bol para una versión para compartir o en tarros para una versión individual.
10. Deja cristalizar en el refrigerador un mínimo de 2 horas.