

MOUSSE DE CHOCOLATE Y MARROC

INGREDIENTES

- **8 Barritas
Chocolate Leche
Premium**
- 30 g de manteca.
- 2 claras de huevo.
- 100 g de azúcar.
- 250 g de crema.
- 10 Bombones
Marroc.

PREPARACIÓN

- Derretir las Barritas Chocolate Leche Premium a baño maría junto a los Bombones Marroc y la manteca. Reservar dentro de la misma olla tapada
- Para el Merengue: Colocar las claras y el azúcar a baño maría. Batir con batidora eléctrica hasta que se disuelva el azúcar y retirar del fuego. Continuar batiendo hasta obtener la consistencia deseada (Recomendado: Punto Merengue).
- Para la Crema: Batir la Crema hasta obtener la consistencia deseada y dejar reposar en la heladera.
- Integrar la mezcla del chocolate a la del merengue con movimientos envolventes, cuidando que no se baje el batido.
- Por último, incorporar la crema batida, colocar la mousse en copas y llevar al frío por un mínimo de 3 horas.
- Servir acompañado de pedacitos de Marroc.

-
- Tiempo de Preparación: 20 minutos
 - Porciones: 4-6
 - Dificultad: Fácil