

# MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS ROJOS

## INGREDIENTES

- **Ingredientes**

- **Reducción de  
frutos rojos:**

- 250 g de frutos rojos
- 100 g de azúcar

- **Ingredientes**

- **Mousse:**

- 15 u de Barritas de Chocolate Blanco Felfort picadas.
- 200 g de crema.
- 180 g de azúcar.
- 2 claras de huevo.

## PREPARACIÓN

### Reducción de Frutos Rojos

- Poner las frambuesas y el azúcar en una olla al fuego. Dejar que reduzca/integren los elementos. Reservar.

### Mousse

- Llevar la crema y la mitad del azúcar (90g) a ebullición, volcar sobre las Barritas de Chocolate Blanco Felfort picadas, dejar 1 minuto y mezclar hasta integrar bien.
- Batir las claras con el resto del azúcar hasta lograr un merengue.
- Incorporar el merengue con movimientos envolventes a la mezcla del chocolate.
- En vasos o copas colocar una cucharada de reducción de frutos rojos y completar con la mousse.
- Llevar al frío por un mínimo de 3 horas.

- 
- Tiempo de
  - Preparación: 2 horas
  - Porciones: 8-10 .
  - Dificultad: Media