

Mousse de chocolate con ralladura de naranja con magimix

Mousse de chocolate con ralladura de naranja con magimix

12 min	12 min 5 min	12 min 5 min 17 min	12 min 5 min 17 min 2/10
12 min 5 min 17 min 2/10 0	12 min 5 min 17 min 2/10 0 11	12 min 5 min 17 min 2/10 0 11 15	

12 min 5 min 17 min 2/10 0 11 15

200 g de chocolate

80 g de crema espesa

60 g de azúcar

4 huevos

1 naranja

Sal

Â»

Coloca las claras de huevo en el vaso del Thermomix. Asegúrate de que no haya yemas y añade una pizca de sal.

Â»

Inserta el batidor en el vaso del Thermomix y programa 5 minutos a velocidad 4, aumentando la velocidad gradualmente durante el primer minuto. Reserva las claras en un bol.

Â»

Retira el batidor del vaso.

Â»

Coloca el chocolate y el azúcar en el vaso y programa 5 segundos a velocidad 7.

Â»

Añade la crema espesa y programa 5 minutos a 50°C a velocidad 1.

Â»

Luego, agrega las yemas de huevo.

Â»

Toma un rallador y ralla la naranja evitando la parte blanca, ya que es amarga. Toma 1 cucharada del ralladura y colócala en el vaso del Thermomix.

Â»

Programa 15 segundos a velocidad 4.

Â»

Vierte esta preparación sobre las claras montadas y mezcla delicadamente con una espátula de madera.

Â»

Prepara tus recipientes individuales y vierte la mousse hasta 3/4 de su capacidad. Refrigerera durante 5 horas.

Mousse de chocolate con ralladura de naranja con magimix

Â»

Para la decoración, puedes pelar la cáscara de la naranja con un pelador y colocar pequeños trozos sobre la mousse de chocolate.