Mousse de Chocolate con Cocuy

En el Diario La Mañana compartimos con ustedes fáciles y sencillas recetas para poner en práctica, en esta oportunidad le tocó el turno
a un delicioso postre.

¿Cómo Preparar Mousse
de Chocolate con Cocuy?

Ingredientes:

-400 grs. de chocolate de 70 % de cacao

-Ralladura de una naranja

-1/3 taza de cocuy

-8 huevos (yemas y
claras separadas)

-1/2 cdita. rasa de sal

Preparación:

1-Se derrite a fuego muy bajo el chocolate y se agrega la mitad de la ralladura de naranja. (Es importante que el chocolate no se pase de
60º C).

2-Aparte, se baten las claras de huevos con la sal hasta que estén a punto de nieve.

3- Se baten bien las yemas y se les añade la mezcla caliente de chocolate. Una vez que esté bien homogéneo, se agrega el cocuy y las clara
de huevo con movimientos envolventes hasta mezclar todo.

4- Luego se lleva al refrigerador y se espolvorea con el resto de la ralladura de naranja.

Esta receta está planteada sin azúcar ya que consideró que el chocolate al 70% pierde muchos aromas a medida que se agrega el azúcar.

Receta del chef
venezolano Sumito Estévez