



*sabores y aromas de Jardin Secret®*

## **mousse de chocolate**

Cualquiera puede hacer un mousse de chocolate. Sin embargo, para que resulte succulento y nada empalagoso, su secreto reside en el chocolate escogido. En Jardin Secret lo preferimos amargo.



## **ingredientes para 6 personas**

125 gramos de chocolate amargo Jardin Secret Carare 65% de cacao  
75 gramos de azúcar  
40 gramos de mantequilla  
4 huevos frescos  
1 cucharada de café en polvo  
2 cucharas soperas de ron de vainilla Jardin Secret o cualquier licor

## **preparación**

1. Derretir el chocolate y la mantequilla a baño maría. Apagar el fuego.
2. Añadir el azúcar, las 4 yemas y el café en polvo. Mezclar bien.
3. Agregar el licor.
4. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas delicadamente a la mezcla hasta que esté bien homogénea. Verter en 6 frascos.
5. Refrigerar por lo menos 2 a 3 horas antes de servir.

