



MOUSSE DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

GR.

Whip'n Ice Chocolate	1000
Leche condensada	200
Chips de chocolate	100
Crema de leche	200
Ron o Brandy	10
Agua	150
Gelatina sin sabor	30
Base de torta de chocolate	28

PASO A PASO

- Bate la **WHIP'N ICE CHOCOLATE** por 4 minutos.
- Adiciona la crema de leche.
- Adiciona la leche condensado manualmente o con espátula.
- Adiciona los chips de chocolate y el licor.
- Incorpora la gelatina a la mezcla.
- Remoja el postre con jarabe de chocolate o ganache.
- Pon la base de torta en el fondo del molde.
- Agrega la mezcla al molde y llévalo a refrigeración por 12 horas entre 2 a 6°C hasta lograr la consistencia deseada.
- Decora con crema o figuras de chocolate.

