

Macetitas de chocolate rellenas de mousse de frambuesa y crumble de chocolate



1 h



6 personas



Media

Ingredientes

- 6 Macetitas de chocolate

Crumble de chocolate

- 75 g cobertura de chocolate
- 100 g azúcar
- 75 g de mantequilla Président
- 65 g de harina.
- 30 g cacao en polvo.
- 6 ml de leche
- 2 huevos pequeños
- 1/2 sobre levadura en polvo

Para la mousse de frambuesa

- 500 g Nata Pasteurizada
- 250 g merengue
- 15 g zumo de limón
- 17 g hojas de gelatina

Con la primavera llega el buen tiempo y dejamos atrás el frío invierno. En primavera brotan los árboles y florecen las flores, dejando ese ambiente romántico en el aire además de hermosos paisajes en nuestros campos y parques. Por ello, te presentamos esta macetita de chocolate rellena con una deliciosa mousse de frambuesa con un crumble de chocolate, una combinación perfecta que sin duda te hará disfrutar de esta bella estación.

Preparación

Elaboración del crumble de chocolate:

- Rallar el chocolate y mezclar con la leche, los huevos batidos, la mantequilla pomada, los 100 g de azúcar, el chocolate, la harina y la levadura.
- Pasar todo por el robot de cocina.
- Verter la mezcla en un molde cuadrado desmoldable y meterlo al horno a 180 °C durante 30 min aproximadamente.

Para elaborar la mousse de frambuesa:

- Calentar un poco de puré a 45 °C y fundir en él las hojas de gelatina previamente remojadas y escurridas.
- Agregar el resto del puré removiendo cuidadosamente.
- Incorporar el zumo de limón, añadir un poco de nata semimontada y luego el merengue.
- Incorporar finalmente el resto de la nata con mucha suavidad para que la mezcla no baje.
- Reservar en frío.

Montaje:

- Coger las macetitas de chocolate y poner en la base el crumble de chocolate.
- Rellenar con la mousse de frambuesa hasta la mitad.
- Poner encima otra capa de crumble de chocolate.
- Poner otra capa de mousse de frambuesa hasta rellenar.
- Decorar con pensamientos comestibles.

