



Copas con mousse de dulce de leche y chocolates

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Si te gusta el dulce de leche, no podés perderte esta receta de Mousse de Dulce de Leche y Chocolate en copas.

Complejidad



Intermedio

Tiempo



+60 min

Libre de Glúten



No

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Simple
Clásico
Entera

INGREDIENTES

- Gelatina sin sabor en polvo
- 50 gr Chocolate blanco
- 200 gr Crema de leche
- 100 gr Dulce de leche
- 4 Yemas de huevo
- 250 cm3 Leche entera
- 50 gr Chocolate negro amargo
- 50 gr Confites de colores
- 50 gr Azúcar impalpable
- Esencia de vainilla
- 100 gr Azúcar blanca común

PREPARACIÓN

1. Rehidratar la gelatina en un bowl con un poco de agua a baño maría.
2. En una olla fundir el azúcar común hasta el punto de caramelo. Mientras tanto, en otra olla, llevar la leche a hervir.
3. Agregar la leche sobre el caramelo y disolver con una cuchara de madera el caramelo.
4. Cuando espesa agregarle la esencia y la gelatina rehidratada. Reservar hasta entibiar.
5. Batir las yemas con el azúcar impalpable hasta blanquear, incorporarle la leche saborizada e integrar con un batidor de varillas. Dejar enfriar hasta que casi cuaje la gelatina.
6. Batir hasta semi montar la crema, mezclar con el dulce de leche e incorporar a lo anterior, primero 1/3 suavemente y luego los 2/3 restantes.
7. En este momento colocar casi todos los confites (reservar algunos para decorar) en la base de las copas y encima la mousse.
8. Refrigerar hasta que solidifique.
9. Decorar rallando los chocolates por encima de las copas y los confites de colores.