



las buenas recetas de Marithé

Tenida de noche SIN HARINA DE TRIGO

INGREDIENTES

- 175 g de mantequilla,
- 100 g de azúcar sémola,
- 250 g de chocolate negro,
- 1 cucharada sopera de agua,
- 4 huevos,
- Crema Chantilly casera (no utilizar cremas sin materias grasas).

INSTRUCCIONES

- Trabajar la mantequilla con un tenedor hasta que se transforme en una pasta. Agregar el azúcar.
- Romper el chocolate en trozos en una cacerola con 1 cucharada sopera de agua. Derretir a fuego muy suave.
- Agregar el chocolate a la mezcla mantequilla/azúcar, mezclar bien. Incorporar las yemas de huevo a la crema de chocolate.
- Batir las claras hasta obtener una nieve muy firme e incorporarlas delicadamente a la crema de chocolate.
- Vaciar toda la preparación en un molde enmantequillado y colocar en el refrigerador hasta el día siguiente.
- Al momento de servir, sacr completamente el mousse de chocolate y cubrir completamente con Chantilly.

Recetas de
Marie-Thérèse ROTH



Service de
Médecine Interne,
Immunologie Clinique
et Allergologie
Hôpital Central
29, Av. de Lattre de Tassigny
54035 NANCY Cedex