



## MOUSSE DE CHOCOLATE CON MORAS Y NATA

TIEMPO TOTAL DE PREPARACIÓN Y COCINADO: 30  
MINTIEMPO DE ENFRIADO: 4 H

### INGREDIENTES

- 200 g de chocolate negro, troceado, más 50 g adicionales para servir
- 100 g de chocolate con leche, troceado
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal, en cubos
- 500 ml de nata doble
- 3 cucharadas de azúcar en polvo
- Yemas de 4 huevos grandes
- 1 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 150 g 150 g de moras

### PREPARACIÓN

1. Combina ambos chocolates, la mantequilla y 60 ml de nata en un bol iCook y colócalo encima de una cacerola de 3 litros iCook con agua hirviendo hasta la mitad.
2. Remueve hasta que el chocolate se haya derretido y esté suave y uniforme; retira del calor y deja enfriar.
3. Mientras tanto, bate el resto de la crema en un bol iCook grande hasta que esté firme. Bate las yemas de huevo con el azúcar y el extracto de vainilla en otro bol hasta que estén pálidas y gruesas (2-3 minutos).
4. Incorpora la mezcla de chocolate derretido poco a poco en el huevo hasta que quede suave y uniforme.
5. Mezcla un tercio de la nata montada con el chocolate y después vete incorporando más nata removiendo con cuidado hasta que no queden trazas de la nata; reserva 2-3 cucharadas de crema montada para decorar.
6. Divide la mousse en cuatro vasos de servir. Cubre y deja enfriar al menos 4 horas; enfría también el resto de la nata montada.
7. Cuando llegue el momento de servir, decora cada mousse con un poco de la nata montada reservada y algunas moras. Ralla y espolvorea un poco más de chocolate negro antes de servir.