



Mousse de chocolate con infusión de café

Ingredientes:

- 200 g de chocolate negro
- 3 huevos (separando claras y yemas)
- 50 g de azúcar
- 1 cucharada de café instantáneo o espresso fuerte
- 200 ml de crema para batir
- Una pizca de sal

Preparación:

- Derretir chocolate con café: A baño maría, mezclando hasta integrar el café y lograr una mezcla homogénea y brillante.
- Batir yemas y azúcar: Hasta que se forme una mezcla cremosa y clara. Incorporar al chocolate lentamente.
- Montar claras a punto de nieve: Añadir una pizca de sal y batir hasta formar picos firmes.
- Integrar la crema batida: Mezclar suavemente las claras y luego la crema montada con movimientos envolventes para mantener aireada la mousse.
- Refrigerar: Verter en copas individuales y refrigerar al menos 3 horas antes de servir.

Presentación y toque final:

- Espolvorea cacao en polvo o ralladura de chocolate antes de servir.
- Puedes añadir una hoja de menta o un grano de café entero como decoración.

