NUESTRAS RECETAS

MOUSSE DE CHOCOLATE Y CREMA DE ARROZ CON LECHE PANIZO (ORUJOS PANIZO)

INGREDIENTES:

- 200 g de chocolate negro de buena calidad (al menos 70% cacao)
- 3 huevos grandes, separados
- 2 cucharadas de azúcar
- 200 ml de nata para montar (crema de leche)
- 50 ml de Crema de Arroz Panizo
- Nata montada unas hojas de menta para decorar (opcional)

PREPARACIÓN:

1. **Derrite el chocolate:** Rompe el chocolate en trozos y derrítelo al baño María o en el microondas en intervalos cortos, removiendo hasta que esté completamente suave. Deja enfriar ligeramente.

2. **Mezcla las yemas:** En un bol, bate las yemas de huevo con la Crema de Arroz con Leche Panizo hasta que estén bien mezcladas. Incorpora el chocolate derretido y mezcla hasta obtener una consistencia uniforme.

3. **Monta la nata:** En otro bol, monta la nata (crema de leche) hasta que forme picos suaves. Debe quedar suave y aireada.

4. **Bate las claras:** En un bol grande y limpio, bate las claras de huevo con una pizca de sal hasta que estén espumosas. Añade gradualmente el azúcar y sigue batiendo hasta que formen picos firmes.

5. **Combina las mezclas:** Con una espátula, incorpora suavemente la nata montada a la mezcla de chocolate. Luego, añade las claras montadas en tres tandas, mezclando delicadamente para no perder el aire incorporado.

6. **Refrigera:** Vierte la mousse en copas individuales o en un gran recipiente. Refrigera durante al menos 4 horas, o hasta que esté firme.

7. **Decora y sirve:** Justo antes de servir, decora con un poco de nata montada y chocolate en polvo y, si lo deseas, un poco más de Crema de Arroz con Leche Panizo por encima.

Sugerencia: prueba a realizar esta mousse cambiando la Crema de Arroz por nuestro Licor de Crema con Orujo. Seguro que el resultado será igual de delicioso