

## Mousse de Chocolate con Fresas



Esta definitivamente no es una receta de postre para quienes están a dieta. Ahora aprenderás a preparar este delicioso postre de mousse de chocolate y fresa.

Después de todo, ¿qué podría salir mal con el chocolate y las fresas juntos? Incluso si eres un “primerizo” en la cocina, ¡estoy seguro que te irá bien con esta receta!

¡Manos a la obra!

### Ingredientes

- 200 g de chocolate semidulce;
- 1 lata de crema;
- 3 claras de huevo;



- 3 cucharadas de azúcar;
- Fresas frescas para decorar.

## Instrucciones

Parte el chocolate semidulce en trozos pequeños y derrítelo al baño María o en el microondas, revolviendo ocasionalmente hasta que esté completamente derretido y suave.

Mientras el chocolate se derrite, coloque las claras en un recipiente limpio y seco. Batir las claras hasta que se formen picos rígidos. Agrega poco a poco el azúcar sin dejar de batir, hasta obtener un merengue brillante y rígido.

Mezclar la nata con el chocolate derretido, removiendo suavemente hasta obtener una mezcla homogénea.

Con movimientos delicados y envolventes incorporamos el merengue de clara a la mezcla de chocolate y nata. Asegúrate de no mezclar con fuerza para no perder la ligereza del merengue.

Divida la mousse en tazones pequeños individuales o en un plato grande. Refrigere durante al menos 2 horas o hasta que la mousse esté cuajada.

Antes de servir, lava y seca las fresas. Corta las fresas en rodajas o déjalas enteras, según tu preferencia.

Decora la mousse con fresas frescas antes de servir.

Esta mousse de chocolate con fresas es un postre clásico e irresistible. El contraste entre el rico chocolate y las fresas frescas crea una combinación perfecta de sabores. Además, la textura ligera y aireada de la mousse la convierte en una opción deliciosa para terminar con broche de oro cualquier comida. ¡Disfruta!

## Vídeotutorial

¡Buena suerte con la receta!

[HAGA CLIC AQUÍ PARA LEER ESTE ARTÍCULO COMPLETO](#)

[\*\*https://tastyculinaryjourney.info\*\*](https://tastyculinaryjourney.info)