

# MOUSSE DE CHOCOLATE NAVIDEÑO

## Ingredientes:

- 300 g de chocolate amargo sin azúcar
- 45 g de mantequilla
- 5 yemas de huevo
- 2 cdas de agua
- 4 cdas de Natuvia
- 5 claras de huevo
- 1 taza de crema dulce semi congelada
- 1 cda de Natuvia para la crema chantilly
- 1 cda de licor o crema de menta

## Preparación:

### Mousse:

- 1- Combiná el chocolate en pedazos con la mantequilla y derretilo a baño maría.
- 2- Batí las yemas de huevo con la mitad del agua y la mitad del Natuvia sobre un baño maría por aproximadamente 15 segundos y luego, seguí batiendo hasta que enfríe totalmente.
- 3- En otro tazón, colocá las claras de huevo con la otra mitad de Natuvia y el agua sobre el baño maría hasta obtener punto de nieve.

