

MOUSSE DE CHOCOLATE OSCURO CON MENTA

Ingredientes:

Rinde para 4 porciones

- 1 taza (240 ml) de crema para batir bien fría (crema de leche para montar)
- 1 taza (180 g) de chocolate oscuro (mínimo 70% cacao), picado
- 2 cucharadas (30 ml) de leche entera
- 1 cucharadita (5 ml) de extracto de menta
- 4 sobres de Nativia con Probióticos (aproximadamente 4 g)
- 1 pizca de sal
- Opcional: hojas de menta fresca y cacao en polvo para decorar

Preparación:

1. Poné el chocolate picado, la leche entera y la pizca de sal en un tazón resistente al calor. Calentá a baño maría (sobre una olla con agua hirviendo, sin que el tazón toque el agua) o en el microondas en intervalos de 30 segundos, revolviendo bien, hasta que esté completamente derretido y liso.
2. Retirá el chocolate derretido del calor y agregá los sobres de Natuvia con Probióticos, mezclando hasta que se incorporen bien. Añadí el extracto de menta y revolvé. Dejá que la mezcla de chocolate se enfríe a temperatura ambiente (casi fría), ya que si está caliente, se te va a cortar la crema.
3. En otro tazón grande, batí la crema para batir bien fría a velocidad media-alta hasta que se formen picos suaves. Tené cuidado de no batir de más para que no se te haga mantequilla.
4. Agregá una tercera parte de la crema batida a la mezcla de chocolate ya fría para aligerarla y revolvé suavemente con una espátula o batidor de globo.
5. Luego, incorporá el resto de la crema batida, haciéndolo con movimientos envolventes y suaves, de abajo hacia arriba. Esto es clave para no sacarle el aire a la crema y que el mousse te quede bien esponjoso y aireado.
6. Repartí la mezcla en copas o recipientes individuales. Llévalos a refrigeración por al menos 4 horas, o hasta que el mousse esté firme. Antes de servir, si querés, decorá con un poquito de cacao en polvo y una hojita de menta fresca.