

Ganache chocolate negro (Tarta mousse)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Categoría: Microondas ·
Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0	
275 gr	Azúcar
75 gr	Agua
325 gr	Huevos
460 gr	Chocolate Negro — negra del 71%
100 gr	Mantequilla
550 gr	Nata — montada

ELABORACIÓN

Fotos Can Gonella

Derretir al microondas o al baño maría el chocolate y la mantequilla. Calentar el azúcar y el agua a 123º C y verter sobre los huevos previamente montados, continuar batiendo hasta que se enfríen. Mezclar el batido de huevos con el chocolate derretido y al final la nata semi montada.