

Mousse chocolate con plátano caramelizado

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Chocolate Negro

Nata

Plátanos (Bananas)

Azúcar

ELABORACIÓN

Del libro El chef en casa de Iñigo Pérez

Fundir el chocolate a baño maría. Dejarlo templar un poco y + la nata, semimontada.
Plátanos -->rodajas no muy gordas. En sartén con la mantequilla y el azúcar hacer un caramelo muy ligero y + los plátanos. Dejar que se pochen y los vamos aplastando un poco con el tenedor. Ha de conseguirse una textura tipo puré, pero con trozos de plátano, no ha de ser un puré espeso. Colocar en moldes individuales la base del plátano y encima ponemos la mousse de chocolate. Meter en frigorífico Desmoldar y decorar con unos hilos de chocolate fundido y unas hojitas de menta. También se puede hacer en molde de tarta, pero en individual creo que queda mejor.