

Ganache chocolate negro (Tarta mousse)

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

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 123° 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.