

Mousse de los dioses

# Mousse de los dioses



EDICIÓN  
ESPECIAL  
2010

Nestlé  
Crema  
de leche

Nestlé  
La Lechera

Recetas exclusivas

M  
MYRIAM CAMHI  
POSTRES Y TORTAS GOURMET

 6 porciones

 1 hora

425 Kcal (por porción)



## INGREDIENTES

- 4 claras de huevo
- 1 taza de azúcar blanco
- 1 lata de **Crema de Leche NESTLÉ** de 295 gramos muy fría
- 4 yemas de huevo

## PREPARACIÓN

1. Bata las claras de huevo a punto de nieve con un tercio de taza de azúcar, hasta obtener un merengue. Reserve.
2. Aparte, bata la **Crema de Leche NESTLÉ** muy fría con un tercio de taza de azúcar y lleve a la nevera.
3. En otro recipiente bata las yemas con el azúcar restante.
4. En dos ollas pequeñas derrita por aparte los choco-

- 1 barra de **Chocolate NESTLÉ Seducción Leche** de 95 gramos
- 1 barra de **Chocolate NESTLÉ Seducción Blanco** de 95 gramos

lates de leche y blanco al baño de María. Baje del fuego y agregue a cada uno la mitad de las yemas batidas. Luego añada a cada uno la mitad de la **Crema de Leche NESTLÉ** batida y mezcle bien. Reparta el merengue entre los dos chocolates e incorpore para obtener cada *mousse*.

5. En vasos o copas transparentes, arme cada postre alternando las capas de chocolate blanco y de leche. Lleve a la nevera.

