

## MOUSSE DE CHOCOLATE



### Ingredientes para 4 comensales

#### Para la base de la trufa:

Chocolate negro 70%:	400 g
Mantequilla:	50 g
Agua:	190 ml
Nata para montar:	200 g
<b>PediaSure Polvo-Sabor chocolate:</b>	5 medidas

#### Otros

Almendras laminadas

### Preparación

1. Fundir el chocolate en el microondas. Una vez fundido añadir la mantequilla y mezclar bien hasta que la mantequilla se haya fundido del todo.
2. Mezclar el **PediaSure Polvo-Sabor chocolate** con el agua. Agitar y añadir a la mezcla de chocolate y mantequilla y con ayuda de un turmix ir emulsionando hasta conseguir una crema lisa y homogénea.
3. Montar la nata con unas varillas e incorporar a la base de chocolate. Reposar la mezcla.
4. Servir con almendras fileteadas.

### Opciones y características

- Es importante la utilización del turmix porque si realizamos la mezcla con un batidor o con una cuchara la emulsión no se realiza y la crema queda áspera.

### Valoración nutricional (por ración)

Valor energético:	888,61 Kcal
Proteínas:	10,93 g
Hidratos de carbono:	52,07 g
Grasas:	70,74 g Saturadas: 38,94 g
Fibra alimentaria:	13,09 g
Sodio:	56,64 mg
Calcio:	142,12 mg