Publicado en *Recetas Saladmaster*
(https://recipes.saladmaster.com)

Mousse de chocolate Earl Grey

Sirve:

4 raciones de 4 onzas (113g) cada una

Pieza:

Saladmaster Food Processor
small mixing bowl
Whistling Tea Kettle
Blender
Valora: ☆☆☆☆☆
Agregar un Comentario

Descripción de la Receta:

Fácil y elegante, esta receta tiene el rico sabor de un proyecto culinario de largo tiempo. Una receta maravillosa para tener a mano porque no sólo es fácil de hacer, con cambios sutiles se pueden crear gustos por completo diferentes.

½ taza de agua (120 ml)
1 bolsita de té Earl Grey
2 cucharaditas de piel de naranja, rallada con Cono #1 (4 g)
4 cucharaditas de azúcar (17 g)
1 cucharada de semillas de lino molidas (7 g)
3 cucharadas de agua caliente (45 ml)
6 onzas de chocolate agridulce o semidulce en trozos (170 g)
2 cucharadas de vainilla (10 ml)
nata montada o yogur griego, si lo deseas

Preparación :

1. Pon el agua en la tetera y lleva a ebullición a fuego medio. Vierte ½ taza en un bol pequeño y añade la bolsita de té, la ralladura de naranja y el azúcar. Remueve para mezclar, tapa y deja reposar unos 5 minutos.
2. Pon las semillas de lino y el agua en otro bol pequeño, remueve para mezclar y deja reposar durante 1 minuto aproximadamente.
3. Pon el chocolate y la vainilla en la batidora. Cuela el té en la batidora - no dejes que caiga la ralladura de naranja. Cuando el chocolate comience a derretirse, aproximadamente 30 segundos, tapa y bate a alta velocidad durante 30 segundos aproximadamente.
4. Añade la mezcla de semillas de lino a la batidora, tapa y bate de nuevo durante 1 minuto aproximadamente.
5. Sirve en 4 cuencos, tapa y refrigera hasta que cuaje, aproximadamente 3-4 horas. Se puede hacer hasta con 2 días de antelación.
6. Antes de servir decora con una cucharada de nata montada o yogur, la ralladura de naranja y chocolate rallado, si lo deseas.

Consejos:

- Al yogurt o nata montada se le puede dar un toque adicional: añade una pizca de ralladura de naranja o un chorrito de zumo de naranja, añade un poco de ralladura de limón o de menta fresca picada por encima. También puedes añadir un toque de sabor con tu extracto favorito.
- Prueba a sustituir el té Earl Grey por una cucharada (3g) de café instantáneo.

Información nutricional por ración

Calorías: 263
Grasa Total: 15g
Grasa Saturada: 8g
Colesterol: 106mg
Sodio: 40mg
Carbohidratos: 32g
Fibra Dietética: 3g
Azúcar: 5g
Proteína: 5g