

Mousse de chocolate negro con sorbete de frutas rojas y crumble de naranja

Ingredientes:

Mousse de chocolate

0,5 hojas de gelatina
150 g de chocolate negro
120 g de leche
225 g de nata montada



Hervir la leche, añadir la gelatina y verter sobre el chocolate. Dejar enfriar a 40°C y añadir la nata montada con cuidado. Conservar en frío dentro de una manga pastelera.

Elaboración:

Crumble de naranja

250 grs. de harina
250 grs. de mantequilla pomada
250 grs. de azúcar en polvo
187 grs. de polvo de almendras
1 ralladura de naranja muy fresca

Mezclar todos los ingredientes en un cuenco hasta que la masa este homogénea.

Sobre un papel de horno ir colocando trocitos de esta masa sin necesidad de darle ninguna forma en especial.

Dejar reposar ahora al menos 2h. a temperatura ambiente.

Hornear a 160 °C. hasta que estén dorados; dejar enfriar y conservar en un lugar seco.

En un plato soper, no muy ancho, rellenar la base con mousse de chocolate. A un lado, depositar una quenelle de sorbete de frutas rojas y alrededor de él, el crumble de naranja. Acompañar de flores.