

Cereales debajo, chocolate encima!!!

Hoy vamos a hacer una Mouse de chocolate, pero con una base crujiente gracias a los cereales.

¿Qué?

- 100 grs de cereales tipo "corn flakes"
- 100grs de nutella o nocilla (praliné de avellanas)

Para la mouse:

- por un lado: 100 nata/100 chocolate negro 70%
- por otro lado: 200 grs de nata para montar

¿Cómo?

Primero ponemos a calentar 100grs de nata en un cazo. Cuando hierva vetemos ahí mismo el chocolate picado. Mezclar y dejar templar fuera del fuego. Esto se llama "ganache"

Por otro lado montamos los 200grs de nata con la ayuda de un batidor o varilla. Debe quedarnos bien montada pero cuidado! Si la montamos en exceso de cortar.

Mientras se enfría la "ganache" preparamos la base de cereales.

Ponemos el praliné en un bol de plástico y lo calentamos en el microondas unos segundos. Debe quedar fluido pero no caliente.

Añadimos los cereales y lo mezclamos con cuidado, sin romper los cereales. Con esta base cubrimos el fondo de unos boles o incluso copas.

Ahora toca terminar la Mouse: mezclamos la "ganache" con la nata montada y removiendo suavemente llenamos los boles o copas con esta Mouse y dejamos enfriar en el frigorífico... y listo!