

**Receta 16**



@durazosnectarinasyciruelasdecalfornia



@carozos\_de\_california



@carozosdecalif

# Mousse de chocolate blanco con ciruelas de California



Postre



30 min



4 porciones

 *California*



## Mousse de chocolate blanco con ciruelas de California

### Ingredientes

- 9 ciruelas de California
- 1 taza de agua
- ½ de taza de azúcar
- 1 raja de canela de 5 cm.
- 1 trozo de 5 cm. de cáscara de limón
- 200 gr de chocolate blanco picado
- 1 ½ tazas de crema para batir
- ¼ de taza de almendras peladas, fileteadas



### Pasos

- 1.** En una cacerola, coloca agua, azúcar, canela y cáscara de limón a fuego medio. Agrega las ciruelas enteras, tapa y deja cocer hasta que se suavicen unos 8 a 10 minutos. Deja enfriar.
- 2.** Retira las ciruelas de California del jarabe, córtalas en cuartos, deshuélasas y báñalas con ½ taza del almíbar.
- 3.** En una cacerola a fuego bajo, calienta la mitad de la crema, agrega el chocolate, remueve hasta que se funda, sin que hierva. Retira del fuego, deja enfriar.
- 4.** Bate el resto de la crema con batidora hasta que monte y revuelve cuidadosamente con el chocolate, distribuye en vasos o copas.
- 5.** Refrigerera durante 15 minutos.
- 6.** Reparte las ciruelas de California cocidas por encima y decora con almendras.

### Consejos

Decora con chocolate oscuro rallado y unas hojas de menta.