



Brownie con mousse de chocolate blanco

16 raciones



Nivel fácil

hasta 20 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
bandeja del horno

Para los brownies:

1 paquete de Preparado para Brownies Dr. Oetker
100 g mantequilla o margarina
3 huevos
50 ml agua

Para la mousse:

2 paquetes de Perlitas de chocolate blanco Dr. Oetker (200 g)
2 hojas de Gelatina en láminas Dr. Oetker
200 ml nata para montar
1 cda de Perlitas de Chocolate Dr. Oetker
2 huevos

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico:160°C (arriba y abajo) • Ventilación:140°C • Gas: posición 1-2
- 2 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.

Preparación de la masa:

- 3 Para el brownie: Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco.
- 4 Añadir la mantequilla o margarina derretida, los huevos, el agua y batir todo hasta obtener una masa homogénea.
- 5 Añadir 50 g de pepitas de chocolate blanco.

Horneado:





- 6 Verter la masa en el molde, repartirla uniformemente y espolvorear los trocitos de chocolate en láminas (sobre pequeño incluido en el paquete).
- 7 Colocar la bandeja en la parte central del horno y hornear durante aprox. 40 minutos.
- 8 Después de hornear dejar reposar 10 minutos.

Decoración:

- 9 Para la mousse: Derretir 150 g de las perlitas de chocolate blanco al baño María.
- 10 Poner en remojo las hojas de gelatina en agua fría durante 5 minutos.
- 11 Escurrirlas y derretirlas en un cazo a fuego suave o en el microondas unos segundos.
- 12 Mezclarlas con un poco del chocolate y luego con el resto dejar entibiar.
- 13 Montar la nata en un bol bien frío con ayuda de unas varillas eléctricas y mezclarla delicadamente con el chocolate con movimientos envolventes.
- 14 Verter sobre el brownie y dejar enfriar en el frigorífico un mínimo de 3-4 horas.
- 15 Desmoldar, cortar en porciones y terminar con perlitas de decoración.

