

## *Vasitos de mousse de selva negra*



### *Ingredientes*

Para 12 vasitos grandes o 24 pequeños.

- ⦿ 3 hojas de gelatina.
- ⦿ Agua fría para hidratar la gelatina.
- ⦿ 700 ml de nata.
- ⦿ 200 g de chocolate con leche.

**Opcional:** sustituir 50ml de nata por kirsch.

Para decorar:

- ⦿ 250 ml de nata montada y endulzada.
- ⦿ 100 g de mermelada de cerezas.
- ⦿ 12 cerezas naturales, amarena o al marraschino.
- ⦿ Migas de oreo.



*Curso mesas dulces*  
con Alma Obregón

---



**Elaboración:**

Coloca las migas de oreo en la base de los vasitos.

Para preparar la mousse, hidrata las hojas de gelatina. Monta 600 ml de nata. Los otros 100 ml ponlos a calentar en un cazo, cuando empiece a humear añade la gelatina escurrida. Añade esta mezcla al chocolate. Incorpora el chocolate a la nata con movimientos envolventes. Sirve en los vasitos y deja enfriar hasta que esté firme.

Haz una hendidura en cada vasito y coloca la mermelada en el centro.

Decora con la nata y las cerezas.

Conservamos en nevera hasta 4 días.

