

Tarta de mousse de chocolate

- 300 gr de chocolate negro
- 150 gr de mantequilla
- 5 huevos
- 50 gr de azúcar super fino
- Polvo de cacao para espolvorear

Precalentar el horno a 180 grados C. Forrar la base del molde que vayamos a utilizar con papel vegetal y engrasar los laterales.

Derretir los trozos de chocolate y la mantequilla en una cazuela colocada encima de otra con agua hirviendo. Remover bien y apartar a un lado.

Batir los huevos y el azúcar con una batidora eléctrica durante 7-10 minutos o hasta que la mezcla obtenga una consistencia ligera y esponjosa, parecida a la consistencia de una mousse.

Incorporar la mezcla de chocolate y mantequilla con mucho cuidado y remover hasta que todo se haya mezclado bien. A continuación verter en el molde y hornear durante 20-22 minutos o hasta que la tarta esté a punto de cuajar del todo.

Dejar enfriar la tarta antes de retirarla del molde. Espolvorearla con un poco de cacao por encima y servir.

Se puede servir tal cual, con nata montada o helado de vainilla.