**Mousse navideño bicolor con salsa de menta**

Para las fiestas navideñas, prepara y disfruta un delicioso mousse de chocolate con vainilla y salsa de menta, la mejor combinación con la cremosidad del yoghurt Oikos y un toque de natilla Danette de vainilla. Lo mejor es esa sensación refrescante con la salsa de menta y la combinación de sabores.

**Tiempo de preparación**

2 horas 30 minutos

**Porciones:** de 6 a 8

**Ingredientes**

*Para el mousse de chocolate:*

* 1 taza de chocolate derretido
* 1 pieza de yoghurt natural Oikos
* 1 sobre de grenetina hidratada (7g)
* ½ taza de crema para batir

*Para el mousse de vainilla:*

* 4 piezas de Natilla Danette® de vainilla (100 g c/u)
* 2 sobres de grenetina hidratada (7g c/u)
* 1 taza de crema para batir

*Para la salsa de menta:*

* 1 taza de leche descremada o light
* ¼ taza de azúcar para la salsa de menta
* 1 cucharadita de menta
* 4 yemas de huevo

*Para decorar:*

* 1 taza de frambuesas
* Hojas de menta

**Modo de preparación:**

1. Para el mousse de chocolate, mezcla el yoghurt natural Oikos® con el chocolate derretido y la grenetina hidratada y fundida. Reserva.
2. Bate la crema en la batidora hasta formar picos suaves y mezcla de forma envolvente con la preparación anterior. Vierte en vasitos y refrigera por 1 hora.
3. Para el mousse de vainilla, mezcla la natilla Danette® con la grenetina hidratada y fundida. Reserva.
4. Bate la crema en la batidora hasta formar picos suaves y mezcla de forma envolvente con la preparación anterior. Rellena los vasitos con esta mezcla y refrigera una hora más.
5. Para la salsa de menta, calienta en una olla a fuego medio la leche con el azúcar y la menta. Tempera las yemas con un poco de leche caliente y agrega a la preparación.
6. Cocina a fuego lento por 5 minutos o hasta espesar, sin dejar de mover. Cuela y enfría.
7. Sirve la mousse con un poco de salsa de menta y refrigera 20 minutos más. Decora con menta y frambuesas frescas.