COPA DE NATA Y MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

1 brick de nata para montar (500ml)
1/2 tableta de chocolate para postres
1 o 2 cucharadas de azúcar
Una pizca de canela molida
Crocante de almendra picada
Unos fideos de chocolate

Preparación

Fundir el chocolate en el microondas con cuidado de que no se queme y reservar.
Montar la nata en un recipiente profundo con ayuda de un batidor eléctrico o a mano, incorporar en el último momento el azúcar y la canela, mezclar bien.
Reservar la cuarta parte o la mitad (al gusto) de la nata y mezclar con el chocolate fundido, para formar un mousse de chocolate.
Repartir la nata en copas o vasitos, a continuación repartir el mousse de chocolate, para finalizar espolvorear el crocante de almendras y los fideos de chocolate.
Reposar en el frigorífico hasta el momento de servir