Sobremesas | Doces de Colher

Mousse de Chocolate com Café em Taças

25 min. | Médio | Económico | 6 doses

Ingredientes

1 tablete de Chocolate Preto 44% NESTLÉ Sobremesas
10 g de miolo de noz
30 g de açúcar
100 ml de Natas LONGA VIDA
150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	402,8 kcal	20%*
Proteínas	4,5 g	9%*
Lípidos	22,1 g	32%*
Hidratos de Carbono	36,6 g	14%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Derrete as 150g de chocolate negro. Barra formas de silicone para queques com o chocolate utilizando um pincel. Coloca no frigorífico durante 30 minutos e repete esta operação 2 vezes.
2. Derrete o chocolate NESTLÉ SOBREMESAS (Dessert) Café no micro-ondas. Bate as natas em chantilly e mistura-as delicadamente no chocolate.
3. Desenforma as tacinhas de chocolate e introduz nelas a mousse. Coloca no frigorífico durante 1 hora.
4. Carameliza o açúcar. Adiciona as nozes. Coloca-as separando-as bem sobre uma folha de papel vegetal.
5. Adiciona as nozes caramelizadas sobre cada tacinha.