

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Ovos de Páscoa Recheados com Mousse de Chocolate

45 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

Para os ovos:

200 g de Chocolate Preto NESTLÉ Sobremesas 44% cacau

Para a mousse:

170 g de Chocolate de Leite NESTLÉ Sobremesas

4 ovos M

25 g de açúcar

1 pitada de sal

Informação nutricional

Energia	304,8 kcal	15%*
Proteínas	6,7 g	13%*
Lípidos	17,6 g	25%*
Hidratos de Carbono	29,1 g	11%*

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

Preparação

1. Para os ovos: Derreter o chocolate preto em banho-maria ou micro-ondas, conforme instruções da embalagem.
2. Despejar na forma de silicone para ovos. Bater no molde para assentar o chocolate e remover eventuais bolhas de ar.
3. Virar o molde ao contrário numa bandeja, para que o chocolate caia e permaneça apenas uma fina camada de chocolate. Passar uma espátula na forma para alisar.
4. Transferir o chocolate restante para uma tigela.
5. Colocar no frigorífico durante cerca de 30-35 min. Garantir que o chocolate solidificou.

6 Se o chocolate tiver arrefecido na tigela, colocar no micro-ondas por alguns segundos para derreter novamente.

7 Retirar a forma do frigorífico. Mergulhar um pincel no chocolate e pintar a borda dos ovos com o chocolate derretido. Passar novamente uma espátula e colocar no frigorífico novamente até o chocolate solidificar.

8 Retirar a forma do frigorífico e desenformar os ovos. Deixar arrefecer.

9 Para a mousse: Derreter o chocolate de leite no micro-ondas ou em banho-maria conforme as instruções da embalagem.

10 Separar as gemas das claras. Bater as claras em castelo com uma pitada de sal e reservar.

11 Bater as gemas com o açúcar até ficarem brancas. Adicionar o chocolate derretido, batendo vigorosamente até ficar com aspeto de um creme espesso.

12 Adicionar um quarto das claras batidas em castelo e misturar delicadamente para clarear a mistura. Incorporar as restantes claras e misturar de forma suave e envolvente, até que as claras estejam totalmente integradas.

13 Despejar o preparado em cada metade dos ovos e levar ao frigorífico até endurecer, pelo menos durante 6 horas.