

Receitas em vídeo | Sobremesas

Bolo de Mousse de Chocolate e Mojito

45 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

200 ml de Natas LONGA VIDA
160 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
4 claras de ovo
2 gemas de ovo
3 c. de sopa de farinha
sal q.b.
1 chávena de açúcar
1/4 chávena de água
1 lima
5 pés de hortelã
30 ml de rum

Informação nutricional

Energia	356,2 kcal	18%*
Proteínas	4,9 g	10%*
Lípidos	11,9 g	17%*
Hidratos de Carbono	38,5 g	15%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Aqueça as natas num tachinho, sem deixar ferver.
3. Coloque o chocolate partido em pedaços numa taça e junte as natas aquecidas. Deixe repousar durante 1 minuto.
4. Envolva bem o chocolate com as natas e acrescente as claras, as gemas e uma pitada de sal.

5 Por fim, junte a farinha e misture bem.

6 Leve ao forno numa forma de 10cm de diâmetro untada com manteiga e polvilhada com cacau em pó, durante 30 minutos.

7 Retire do forno e deixe repousar durante 15 minutos.

8 Para a calda de mojito, leve ao lume um tachinho com o açúcar, a água, o sumo de lima e 3 pés de hortelã. Deixe ferver em lume médio até ficar espesso, sem formar caramelo.

9 Junte o rum, deixe reduzir um pouco mais e passe por uma peneira.

10 Junte as restantes folhas de hortelã picadas muito finamente e sirva com o bolo.