

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Verrines de Chocolate e Peras

68 min. | Médio | Económico | 8 doses

Ingredientes

4 0 peras
6 0 ovos
200 ml de água
25 g de açúcar
0 sumo de 1 limão
3 c. de sopa de água
1 0 vagem de baunilha
2 0 anis estrelado
1 pitada de sal
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	221,9 kcal	11%*
Proteínas	5,9 g	12%*
Lípidos	14,4 g	21%*
Hidratos de Carbono	16,2 g	6%*

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

Preparação

1. Numa tigela, derreta o chocolate. Deixe arrefecer.
2. Parta os ovos separando as gemas das claras. Adicione uma pitada de sal às claras e bata-as em castelo bem firme.
3. Verta, pouco a pouco, o chocolate derretido sobre as gemas de ovo, misturando energicamente.
4. Junte delicadamente com uma espátula 1/3 das claras batidas e, de seguida, adicione as restantes de forma progressiva mexendo o preparado de baixo para cima para distribuir o chocolate sem partir as claras.

5 Coloque a mousse no frigorífico durante 3 horas, no mínimo, para solidificar.

6 Lave, descasque, retire as sementes e corte as peras em cubos pequenos.

7 Deite a água, o açúcar e o sumo de limão numa caçarola, deixe levantar fervura e junte a vagem de baunilha e o anis estrelado.

8 Em seguida, coloque os cubos de pera. Deixe cozer durante 25 minutos em lume brando.

9 Pegue em copos com cerca de 10 cm de altura, encha-os de mousse de chocolate e depois com os cubos de pera. Repita a operação terminando sempre com a pera.

10 Decore com uma estrela de anis e um quarto de vagem de baunilha.