

Sobremesas | Doces de Colher

Duo de Mousses Crocante

22 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

- 4 metades de peras em calda
- 6 ovos
- 1 c. de sopa de sumo de limão
- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 100 ml de Natas LONGA VIDA
- 12 biscoitos

Informação nutricional

Energia	429,1 kcal	21%*
Proteínas	9,3 g	19%*
Lípidos	21,8 g	31%*
Hidratos de Carbono	39,4 g	15%*

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

Preparação

1. Derreta o chocolate no micro-ondas. Deixe arrefecer e adicione as gemas de ovo. Misture.
2. Bata as claras em castelo e adicione delicadamente na mistura de chocolate. Verta para 6 taças e coloque no frigorífico durante 2 horas.
3. Esmague, de forma grosseira, os biscoitos. Verta as natas para uma tigela e coloque-a durante 30 minutos no frigorífico.
4. Faça um puré com as peras. Com a ajuda de uma batedeira elétrica bata as natas com o sumo de limão até formar uma mousse e, quando esta estiver firme, adicione delicadamente o puré de pera.
5. Em cada taça, adicione uma camada de pedaços de biscoitos e depois uma camada de mousse de peras. Coloque no frigorífico durante 1 hora.