

Sobremesas Bolos

Delícia de Chocolate com Mousse de Laranja

45 min. Médio Económico 10 doses

Ingredientes

- 140 g de compota de laranja amarga
- 100 g de amêndoas moídas
- 80 g de açúcar em pó
- 50 g de açúcar
- 30 g de farinha
- 1 noz de manteiga
- 2 folhas de gelatina
- 1 c. de sopa de licor Grand Marnier
- 1 c. de sopa de água
- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 4 claras de ovo
- 200 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	348,7 kcal	17%*
Proteínas	5,8 g	12%*
Lípidos	15,9 g	23%*
Hidratos de Carbono	35,6 g	14%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6 (180°C). Verta a embalagem de leite evaporado para uma tigela e coloque-a no frigorífico durante cerca de 30 minutos.
2. Derreta o chocolate em banho-maria. Numa tigela, misture as amêndoas moídas, a farinha e o açúcar. Adicione o chocolate.
3. Bata as claras em castelo. Por fim, sem parar de bater, adicione o açúcar em pó. Junte as claras batidas em castelo ao preparado de chocolate.

4 Estenda o preparado sobre um tabuleiro de ir ao forno untado com manteiga. Leve ao forno durante 10 a 15 minutos. Desenforme e deixe arrefecer sobre uma grelha.

5 Mergulhe as folhas de gelatina numa taça com água fria para que estas amoleçam.

6 Corte o seu bolo em dois retângulos idênticos. Embeba um dos dois retângulos com uma colher de sopa de licor Grand Marnier diluído em 1 colher de sopa de água.

7 Envolva esse retângulo com tiras de folha de alumínio com cerca de 7 cm de altura. Fixe-as com fita adesiva de forma a que estas formem um molde.

8 Reserve cerca de 40g de compota de laranja amarga. Dos restantes 100g de compota, retire 3 colheres e aqueça. Adicione as 2 folhas de gelatina previamente escorridas. Misture com o resto da compota.

9 Com a ajuda de uma batedeira elétrica, bata as natas bem frias até este ficarem cremosas. Junte, pouco a pouco, a espuma de leite à compota de laranja amarga.

10 Distribua a mousse de laranja amarga pelo bolo embebido. Sobreponha, o outro retângulo de bolo, e pincele-o com a compota que reservou. Coloque-o no frigorífico durante 6 horas, no mínimo. Antes de servir retire o molde de folhas de alumínio.