Sobremesas | Receitas de Chocolate

Macarons de Chocolate e Mousse de Clementina

42 min. | Difícil | Económico | 10 doses

Ingredientes

- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 250 g de açúcar em pó
- 125 g de amêndoas moídas
- 3 0 claras de ovo
- 1 pitada de sal
- 3 folhas de gelatina
- 200 ml de sumo de clementina natural
- 250 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	386,9 kcal	19%*
Proteínas	6,1 g	12%*
Lípidos	16,9 g	24%*
Hidratos de Carbono	40,5 g	16%*

*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). Parta o chocolate em pedaços e derreta-o em banho-maria.
2. Misture 200 g de açúcar em pó e as amêndoas moídas. Adicione o chocolate derretido mexendo bem.
3. Bata as claras em castelo com uma pitada de sal e depois adicione o resto do açúcar sem deixar de bater até a massa ficar lisa e brilhante. Junte tudo, pouco a pouco, à mistura anterior.
4. Com a ajuda de um saco de pasteleiro (ou, na falta deste, de 2 colheres), faça pequenos montes de massa sobre o tabuleiro do forno revestido com papel vegetal. Leve ao forno durante cerca de 12 minutos.
5. Descole os macarons e deixe-os arrefecer.

6 Numa taça com água fria, amoleça as folhas de gelatina.

7 Aqueça 50 ml de sumo de clementina sem deixar ferver. Depois adicione as folhas de gelatina escorridas e mexa até que estas se derretam.

8 Junte ao resto do sumo e verta para uma tigela grande.

9 Numa batedeira, bata as natas em chantilly e depois junte, pouco a pouco, o sumo de clementina. Deixe arrefecer durante cerca de 2 horas (a mousse deve estar bem firme).

10 Recheie cada macaron com uma bolinha de mousse de clementina. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.