

Receitas em vídeo | Sobremesas

Mousse de chocolate branco

Procuras uma sobremesa simples com um toque especial? Esta mousse de chocolate branco pode ser o que pretendes. A textura suave da mousse contrasta com a acidez refrescante do maracujá, criando uma sobremesa equilibrada e perfeita para qualquer ocasião. Fácil e rápida de preparar, prepara-te para surpreender com esta mousse de chocolate branco original .

140 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

180 g de NESTLÉ sobremesas chocolate branco

6 ovos

30 g de açúcar

3 maracujás

Informação nutricional

Energia	338,5 kcal	17%*
Proteínas	11,5 g	23%*
Lípidos	17,0 g	24%*
Hidratos de Carbono	36,9 g	14%*

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

Preparação

1. Bater as claras em castelo adicionando o açúcar aos poucos e reservar.
2. Derreter o chocolate branco em banho-maria.
3. Bater as gemas ligeiramente e passá-las por um coador, adicionar ao chocolate em banho-maria e envolver por 1min.
4. Adicionar as claras à mistura de chocolate em pequenas porções, envolvendo bem com a espátula entre cada adição.
5. Depois de todas as claras envolvidas refrigerar por pelos menos duas horas antes de servir. Adicionar a gosto a polpa dos maracujás à mousse no momento de servir.