



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

Mousse de Chocolate com Figs

25 min.

Fácil

Económico

8 doses

Ingredientes

250 g de Tablete de chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau
200 ml de natas para bater
100 g de açúcar
4 ovos
500 g de figos

Informação nutricional

Energia	381,0 kcal	19%*
Proteínas	5,9 g	12%*
Lípidos	14,6 g	21%*
Hidratos de Carbono	44,4 g	17%*

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

Preparação

- 1 Derreter o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau em banho-maria e deixar arrefecer à temperatura ambiente. Mexer de vez em quando.
- 2 Bater as natas e reservar no frigorífico.
- 3 Bater as claras em castelo e reservar. Bater as gemas com o açúcar até obter uma textura cremosa.
- 4 Adicionar o chocolate derretido às gemas com açúcar e misturar muito bem.
- 5 Adicionar quatro colheres de claras em castelo e misturar muito bem. Adicionar as restantes claras com movimentos suaves e envolventes.
- 6 Adicionar as natas e misturar suavemente com movimentos envolventes.

- 7 Cortar os figos em rodela e distribuir pelos copinhos. Reservar algumas rodela para a decoração final.
- 8 Repartir a mousse pelos copinho e finalizar com uma rodela de figo no topo.
- 9 Deixar arrefecer no frigorífico por 2-3 horas.