Receitas em vídeo | Sobremesas

Mousse de Chocolate

25 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
150 g de manteiga
6 ovos
170 g de açúcar

Informação nutricional

Energia	530,7 kcal	27%*
Proteínas	6,2 g	12%*
Lípidos	35,8 g	51%*
Hidratos de Carbono	45,2 g	17%*

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

Preparação

1. Derreter, em banho maria, o chocolate partido em pedaços, com a manteiga.
2. Separar as gemas das claras. Bater as gemas com um garfo ou vara de arames e deitar-lhes o chocolate derretido ainda morno.
3. Bater as claras. Assim que estiverem em espuma, acrescentar o açúcar, colher a colher, até obter um preparado espesso e brilhante.
4. Juntar o creme de chocolate e envolver com muito cuidado.
5. Deitar numa taça e levar ao frio cerca de 3 horas.