



Sobremesas

Doces de Colher

Mousse de Chocolate com Café em Taças

🕒 25 min.

👤 Médio

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

1 tablete de Chocolate Preto 44% NESTLÉ Sobremesas
10 g de miolo de noz
30 g de açúcar
100 ml de Natas LONGA VIDA
150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 402,8 kcal | 20%* |
| Proteínas | 4,5 g | 9%* |
| Lípidos | 22,1 g | 32%* |
| Hidratos de Carbono | 36,6 g | 14%* |

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

Preparação

- 1 Derrete as 150g de chocolate negro. Barra formas de silicone para queques com o chocolate utilizando um pincel. Coloca no frigorífico durante 30 minutos e repete esta operação 2 vezes.
- 2 Derrete o chocolate NESTLÉ SOBREMESAS (Dessert) Café no micro-ondas. Bate as natas em chantilly e mistura-as delicadamente no chocolate.
- 3 Desenforma as tacinhas de chocolate e introduz nelas a mousse. Coloca no frigorífico durante 1 hora.
- 4 Carameliza o açúcar. Adiciona as nozes. Coloca-as separando-as bem sobre uma folha de papel vegetal.
- 5 Adiciona as nozes caramelizadas sobre cada tacinha.