

[Todas as receitas de Sobremesas](#)[Todas as receitas de Chocolate](#)

## Duo de Mousses Crocante

🕒 22 min.

👤 Fácil

💰 Económico

✂️ 6 doses

### Ingredientes

- 4 metades de peras em calda
- 6 ovos
- 1 c. de sopa de sumo de limão
- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 100 ml de Natas LONGA VIDA
- 12 biscoitos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	429,1 kcal	21%*
<b>Proteínas</b>	9,3 g	19%*
<b>Lípidos</b>	21,8 g	31%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	39,4 g	15%*

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

### Preparação

- 1 Derreta o chocolate no micro-ondas. Deixe arrefecer e adicione as gemas de ovo. Misture.
- 2 Bata as claras em castelo e adicione delicadamente na mistura de chocolate. Verta para 6 taças e coloque no frigorífico durante 2 horas.
- 3 Esmague, de forma grosseira, os biscoitos. Verta as natas para uma tigela e coloque-a durante 30 minutos no frigorífico.
- 4 Faça um puré com as peras. Com a ajuda de uma batedeira elétrica bata as natas com o sumo de limão até formar uma mousse e, quando esta estiver firme, adicione delicadamente o puré de pera.
- 5 Em cada taça, adicione uma camada de pedaços de biscoitos e depois uma camada de mousse de peras. Coloque no frigorífico durante 1 hora.