



Sobremesas

Doces de Colher

## Merengue e Mousse de Outono

🕒 55 min.

👤 Fácil

👤 Económico

👤 10 doses

### Ingredientes

12 ovos  
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
150 g de açúcar em pó  
4 c. de sopa de chocolate em pó  
2 clementinas  
100 g de amendoim crocante

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	315,2 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	9,3 g	19%*
<b>Lípidos</b>	17,3 g	25%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	30,0 g	12%*

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

### Preparação

- 1 Separar 6 claras e batê-las em castelo. Reserve as 6 gemas. Incorporar aos poucos o açúcar e o chocolate em pó nas claras em castelo.
- 2 Forrar um tabuleiro com papel vegetal e dividir o merengue por três (em formato à escolha), com espátula ou saco de pasteleiro. Levar ao forno pré-aquecido a 150°C durante 45 minutos a 1 hora.
- 3 Para a mousse. Derreter a tablete de chocolate Nestlé Sobremesas em banho maria (com uma noz de manteiga se desejar).
- 4 Separar as gemas das claras dos restantes 6 ovos. Juntar as gemas às anteriores e reservar as claras.
- 5 Misturar o chocolate com as gemas, mexendo rápido e colocando pouco chocolate de cada vez.
- 6 Adicionar a raspa das duas clementinas e sumo de uma. Retirar o interior dos gomos (entre as linhas brancas da pele de cada gomo) da segunda clementina. Bater as claras em castelo e envolver. Reservar.

7 Depois do merengue ter arrefecido construir a sobremesas em camadas. Merengue na base, mousse e amendoim. Terminar com mousse ou chocolate derretido e decorar com os gomos de clementina.