

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

Energia	315,2 kcal	16%*
Proteínas	9,3 g	19%*
Lípidos	17,3 g	25%*
Hidratos de Carbono	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 150ºC 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.