

Sobremesas Doces de Colher

Mini Tartes de Mousse de Chocolate

40 min. Difícil Económico 4 doses

Ingredientes

200 ml de Natas LONGA VIDA para bater
1 folha de gelatina
50 g de açúcar
1 pitada de sal
125 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
90 g de bolacha tipo maria
40 g de manteiga
2 c. de sopa de leite
2 ovos

Informação nutricional

Energia	595,7 kcal	30%*
Proteínas	8,4 g	17%*
Lípidos	28,6 g	41%*
Hidratos de Carbono	51,0 g	20%*

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

Preparação

1. Corte 6 tiras de acetato com 22 cm de comprimento. Coloque à volta de uma forma de empratar com 6 cm de diâmetro, prenda com fita cola e retire da forma.
2. Espalhe as formas numa travessa forrada com papel vegetal.
3. Derreta a manteiga no micro-ondas e misture bem com as bolachas trituradas. Reparta pelas formas e espalme colocando um copo pequeno dentro da forma. Coloque no frigorífico.
4. Derreta o chocolate no micro-ondas ou em banho maria e deixe arrefecer. Bata as natas e coloque no frigorífico.
5. Coloque a folha de gelatina a hidratar em água fria. Bata a clara com uma pitada de sal e reserve.

6 Bata a gema com o açúcar até ficar esbranquiçada. Escorra a gelatina e coloque a aquecer, no micro-ondas, numa taça com o leite até derreter. Adicione e misture bem com a gema e o açúcar.

7 Adicione, aos poucos, o chocolate derretido à mistura anterior e misture energicamente com uma espátula até ficar bem envolvido.

8 Envolva uma quarta parte das natas e misture para deixar a massa menos consistente. Adicione o resto das natas e misture com movimentos suaves e envolventes. Por último, adicione a clara e misture também com suavidade.

9 Espalhe a mousse pelas formas e alise a parte superior para ficar uma camada o mais lisa possível.

10 Coloque no congelador durante três horas, no mínimo.

11 Coloque as natas a aquecer numa caçarola e quando começar a ferver, adicione o chocolate partido e mexa até derreter. Adicione a manteiga e misture novamente.

12 Retire as mousses do congelador e remova o acetato.

13 Deite o chocolate desde o centro e no sentido dos ponteiros do relógio fazendo círculos até o ganache chegar ao rebordo e escorrer um pouco para baixo.

14 Reserve no frigorífico até ao momento de servir.