

Sobremesas Bolos

Bolo Mousse de Chocolate e Smarties

38 min. Médio Económico 9 doses

Ingredientes

4 ovos
120 g de açúcar
120 g de farinha
10 bolachas
370 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
30 g de manteiga
300 ml de Natas LONGA VIDA para bater
SMARTIES q.b.

Informação nutricional

Energia	554,9 kcal	28%*
Proteínas	8,5 g	17%*
Lípidos	26,6 g	38%*
Hidratos de Carbono	52,4 g	20%*

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

Preparação

1. MOUSSE: Derreta 170 g de chocolate, adicione a manteiga amolecida no chocolate ainda quente e 150 g de natas batidas. Leve ao frigorífico durante 1 hora.
2. GANACHE: Derreta 100g de chocolate com 100 ml de natas e misture. Coloque no frigorífico. Pré-aqueça o forno a 180 ° C.
3. Bater os ovos e o açúcar com a batedeira até duplicar o volume. Adicione a farinha e misture delicadamente. Verta numa forma retangular previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha. Esmigalhe as bolachas e polvilhe por cima do preparado que colocou na forma.
4. Coloque no forno durante 18 minutes. Deixe esfriar e abra o bolo ao meio (horizontalmente). Espalhe a mousse e feche o bolo.
5. Cubra o topo do bolo com 100 g chocolate derretido e 50 ml de natas quentes. Utilizando a ganache e um saco de pasteleiro decore as bordas do bolo e desenhe uma árvore de natal no centro. Finalize com os

Smarties a gosto.