

Sobremesas Bolos

Bolo de mousse de chocolate com cobertura

60 min. Médio Económico 16 doses

Ingredientes

- 180 g de NESTLÉ Sobremesas Chocolate Branco (1 tablete)
- 170 g de NESTLÉ Sobremesas Chocolate de Leite (1 tablete)
- 200 g de NESTLÉ Sobremesas Chocolate Negro 53% (1 tablete)
- 700 ml de natas Longa Vida
- 4 folhas de gelatina
- 150 g de bolacha maria
- 75 g de manteiga

Informação nutricional

Energia	406,3 kcal	20%*
Proteínas	4,5 g	9%*
Lípidos	18,1 g	26%*
Hidratos de Carbono	35,3 g	14%*

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

Preparação

1. Derrete a manteiga no micro-ondas e mistura com as bolachas trituradas.
2. Distribui a mistura ao longo da forma de bolo com base amovível de 20 cm forrada com papel vegetal. Pressiona com a parte de trás de uma colher deixando uma camada uniforme. Leva ao frigorífico.
3. Demolha as 2 folhas de gelatina em água fria até ficarem amolecidas (cerca de 10 minutos).
4. Coloca numa panela, em lume brando, 100 ml de natas longa vida e chocolate branco picado. Mexe até derreter.
5. Escorre as folhas de gelatina e adiciona-as ao chocolate, misturando bem até que se dissolvam.

6 Deixa esfriar, mexendo de vez em quando, sem esfriar completamente. Enquanto isso, bate 200 ml de natas longa vida até ficarem firmes. Adiciona estas natas à mistura com movimentos suaves e envolventes.

7 Distribui a mistura na forma e leva ao frigorifico por um período mínimo de 3 horas.

8 Repete o processo com o chocolate negro: Demolha 2 folhas de gelatina em água fria (cerca de 10 min).

9 Coloca numa panela, em lume brando, 100 ml de natas longa vida e chocolate negro. Mexe até derreter.

10 Escorre as folhas de gelatina e adiciona-as ao chocolate, misturando bem até que se dissolvam.

11 Deixa esfriar, mexendo de vez em quando, sem esfriar completamente. Enquanto isso, bate 200 ml de natas longa vida até ficarem firmes. Adiciona estas natas à mistura com movimentos suaves e envolventes.

12 Deita sobre a camada de mousse de chocolate branco e leva ao frigorífico por um período mínimo de 3 horas, até que fique consistente (melhor durante toda a noite).

13 Cobertura: Colocar os restantes 100 ml de natas a aquecer e deixar ferver. Fora do lume, adiciona a tablete de chocolate de leite picada e mistura bem. Leva a uma temperatura média, mexendo de vez em quando.

14 Tira o bolo do frigorífico e desmolda. Deita a cobertura por cima e leva outra vez ao frigorífico pelo menos 1 hora ou até ficar pronto para consumir.