



Sobremesas Bolos

## Receita de 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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 406,3 kcal | 20%* |
| <b>Proteínas</b>           | 4,5 g      | 9%*  |
| <b>Lípidos</b>             | 18,1 g     | 26%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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 frigorífico 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.