



Sobremesas Chocolate

## Mousse de Dois Chocolates

🕒 30 min.

👉 Fácil

€ Económico

✂ 8 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
4 ovos  
150 g de açúcar  
150 g de MILKYBAR (derretido)  
150 ml de Natas LONGA VIDA  
1 chávena de chá de Cereais CHOCAPIC Duo

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	441,6 kcal	22%*
<b>Proteínas</b>	6,1 g	12%*
<b>Lípidos</b>	17,5 g	25%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	56,0 g	22%*

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

### Preparação

Preparação da mousse de chocolate negro:

- 2 Derreta o chocolate.
- 3 Bata as gemas com o açúcar.
- 4 Junte o preparado anterior ao chocolate mexendo sempre.
- 5 Envolve as claras batidas em castelo firme.
- 6 Bata as natas quase em chantilly e junte ao preparado anterior.
- 7 Preparação da mousse de chocolate branco:
- 8 Derreta o chocolate.
- 9 Envolve logo de seguida as natas batidas quase em chantilly.
- 10 Montagem:
- 11 Em copos de shot encha 2/3 com mousse negra e 1/3 com mousse branca.
- 12 Decore com CHOCAPIC Duo.