

Sobremesas | Doces de Colher

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

Energia	441,0 kcal	22%*
Proteínas	6,1 g	12%*
Lípidos	17,5 g	25%*
Hidratos de Carbono	55,8 g	21%*

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

Preparação

1. 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. Envolva 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 Envolva 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.