Sobremesas | Doces de Colher

Mousse de Chocolate com Framboesas

15 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

300 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
8 0 ovos
50 g de manteiga
250 ml de Natas LONGA VIDA
4 c. de sopa de açúcar

Informação nutricional

Energia	467,0 kcal	23%*
Proteínas	8,1 g	16%*
Lípidos	21,0 g	30%*
Hidratos de Carbono	48,7 g	19%*

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

Preparação

1. Parta o chocolate em pedaços, coloque-os num recipiente junte a manteiga e derreta em banho-maria.
2. Quando o chocolate estiver derretido, retire do lume e deixe arrefecer.
3. Depois de frio, adicione as gemas e o leite condensado, mexa bem, misture as natas batidas em chantilly (sem açúcar) e volte a mexer.
4. Bata as claras em castelo, junte-lhes o açúcar pouco a pouco, batendo sempre até que fiquem bem duras.
5. Misture as claras no preparado de chocolate e incorpore delicadamente.
6. Deite em taças, decore com framboesas e leve ao frio até ao momento de servir.