



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

<b>Energia</b>	467,0 kcal	23%*
<b>Proteínas</b>	8,1 g	16%*
<b>Lípidos</b>	21,0 g	30%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 junto 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.