

MOUSSE CHOCOLATE DIVINAL



INGREDIENTES

- 200 GR CHOCOLATE BARRA
- 50 GR DE MANTEIGA
- 30 GR DE AÇÚCAR
- 3 GEMAS
- 6 CLARAS

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça da CC a lamina triturar, o chocolate aos bocados e a manteiga vel 3 / 45 graus / 10 minutos.

2. Ao fim de 5 minutos abrir e limpar as paredes com espátula. Colocar novamente até terminar.

3. Transferir para uma taça de vidro (aconselho a colocarem com outra por baixo com água quente pois com o frio tem tendência a ficar logo rijo)

4. Lavar a taça colocar acessório batedor as claras pitada de sal, vel 7 / 8 minutos bocal aberto, aos 4 minutos colocar açúcar pelo bocal.

5. Na taça com o chocolate adicionar as gemas e mexer bem.

6. Envolver as claras com o chocolate com vara de arames e colocar em taças levar ao frigorífico por cerca de 2 horas para ficar mais rija.
