Doces e Compotas

MOUSSE DE CHOCOLATE

Receita de Fã
Fácil
18 Min.
7-9 Doses

INGREDIENTES

- 350 G DE CHOCOLATE NEGRO 70° CACAU
- UMA LATA DE LEITE CONDENSADO
- 7 CLARAS
- 3 GEMAS
- UMA PITADA DE SAL
- 3 G DE GELATINA AGAR AGAR
- 2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR PARA AS CLARAS

CONFEÇÃO

1. Coloque o chocolate e o leite condensado na taça com a lâmina amassar/ triturar. Derreta a 45°C na vel. 3 durante 10 min. a cinco min. do fim adicione as gemas e a gelatina agar agar. Reserve á parte. Lave e seque a taça. Coloque as claras e o sal na taça com o acessório batedor, selecione vel. 7 durante 8 min. após 4 min. junte o açúcar pelo orifício da tampa.

2. Junte as gemas batidas com o chocolate e misture suavemente com as claras.

3. Cubra com película aderente e leve ao frigorífico.

7. .