

MOUSSE DE AFTER EIGHT



INGREDIENTES

- 400 G DE CHOCOLATES AFTER EIGHT (2 CAIXAS PEQUENAS)
- 6 OVOS
- 200 ML DE NATAS COM 35% DE GORDURA, BEM FRIAS (COLOCAR NO FRIGORÍFICO DURANTE 1 HORA OU, NO CONGELADOR, DURANTE 20 MINUTOS)
- 3 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR

CONFEÇÃO

1. Separar as gemas das claras, colocando as claras na taça, munida da lâmina batedora e sem a tampa doseadora de vapor.
2. Bater as claras, em velocidade 7, durante 6 minutos (devem ficar em castelo firme; caso não estejam, bater mais 1 ou 2 minutos). Retirar da taça e reservar.
3. Lavar a taça e a lâmina com água fria e limpar bem.
4. Sem a tampa do vapor, bater as natas durante 6 minutos, em velocidade crescente (marcar 6 minutos e velocidade 5; quando marcar 4 minutos e 30 seg,, aumentar para velocidade 6; quando marcar 3 minutos, passar para velocidade 7; quando marcar 1 minuto e 30 seg, passar para velocidade 8), confirmando a cada mudança de velocidade, se já se encontram espessas. Retirar as natas e reservar.
5. Na taça, com a lâmina batedora, sem lavar, colocar o açúcar e as gemas. Bater durante 12 minutos em velocidade 7.
6. Entretanto, retirar dos invólucros os chocalatinhos para uma taça (reservar 10 quadradinhos para decorar) e amolecê-los no microondas durante 30 segundos (só devem ficar pastosos e não líquidos).
7. Quando as gemas estiverem batidas, adicionar o chocolate e bater, na velocidade 7, 2 minutos.
8. Retirar a lâmina e envolver cuidadosamente, com a espátula, as natas batidas e, por último, as claras em castelo (caso as claras já tenham formado algum líquido, não o adicionar).
9. Verter para taças individuais ou para uma taça de serviço e levar ao frio. No momento de servir, decorar com os quadradinhos de After Eight reservados.