

MOUSSE DE CHOCOLATE COM NATAS



CONFEÇÃO

1. Separar as gemas das claras e bater as claras em castelo firme vel 7/6 minutos. Reservar.
2. Derreter o chocolate com o café em banho maria. Entretanto bater as gemas com o açúcar vel 7/6 minutos. Reservar.
3. Lavar a taça (terminando com água fria) e bater as natas (que estiveram 30 minutos no congelador) vel 6/6 minutos; ao fim de 2 minutos aumentar para velocidade 7 e depois de mais 2 minutos para a 8 até acabar o programa ou até as natas estarem firmes. Enquanto as natas batem misturar as gemas com o chocolate que arrefeceu ligeiramente.
4. Adicionar as natas batidas ao creme de chocolate e misturar.
5. Envolver as claras na mistura anterior, 1/3 de cada vez.
6. Refrigerar até servir.

INGREDIENTES

- 250 GR DE CHOCOLATE 70% (OU OUTRO A GOSTO)
- 1 CAFÉ EXPRESSO COM 2 CASCAS DE LIMÃO
- 1 PACOTE DE NATAS
- 5 OVOS L
- 5 COLHERES DE SOPA RASAS DE AÇÚCAR