

MOUSSE AFTER EIGHT



CONFEÇÃO

1. 1. Na taça colocar as claras com uma pitada de sal e com o acessório batedor montar as claras em castelo e uma pitada de sal vel. 7, 7m e reservar num recipiente.

3. 2. Limpar a taça com papel absorvente e colocar o After Eight e o chocolate em pedaços. Utilizem turbo,

5. 3. Acrescentar duas colheres de sopa de água e regular à velocidade 4 e temperatura 50 °C durante 5 minutos.

7. 4. Colocar a folha de gelatina num pouco de água morna a amolecer e depois retirar quase toda água e levar ao microondas por 20 segundos e diluir com a ajuda de um garfo e reservar.

9. 5. No fim do ciclo, acrescentar as gemas ovos e a gelatina e misturar à velocidade 7 durante 30 segundo máximo.

11. 6. Junte o preparado do chocolate com as claras em castelo no recipiente e misturar bem com a ajuda de uma espátula

13. 7. Meter em taças pequenas e levar ao frigorífico pelo menos 2h.

15. • Receita inspirada de:
<https://culte.com/recette/after-eight/recette-after-eight-thermomix.htm>

INGREDIENTES

- 160 G DE AFTER EIGHT
- 40 G CHOCOLATE PRETO
- 6 OVOS
- 1 PITADA DE SAL
- 2 FOLHAS DE GELATINA