

BOLO MOUSSE DE CASTANHA E CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 100 G DE CHOCOLATE NEGRO (70% DE CACAU)
- 4 OVOS (GEMAS SEPARADAS DAS CLARAS)
- 100 G DE MANTEIGA
- 1 PITADA DE SAL
- *400 G DE CREME DE CASTANHA E LIMÃO (RECEITA AQUI NO SITE)

CONFEÇÃO

1. Forrar o fundo de uma forma de 22 cm com papel vegetal, untar a lateral com manteiga e polvilhar com farinha (eu polvilhei com cacau). Pré-aquecer o forno a 180°C.
2. Colocar na taça da Companionxl com o acessório batedor, as claras e bater em castelo, programando 5 minutos na Velocidade 7. Retire da taça e reserve.
3. Sem lavar a taça, colocar o chocolate partido em pedaços e a manteiga e programar Velocidade 3 a 60°C por 5 minutos.
4. Juntar o creme de castanha e as gemas e misturar 20 segundos na Velocidade 5 ou, até obter uma mistura homogénea.
5. Retire a taça da Companion e, com a ajuda da espátula, envolva delicadamente as claras no creme de chocolate e castanha. Deite na forma forrada e untada e leve ao forno por 45 minutos ou até ficar meio firme ao calcar o centro.
6. Deixar arrefecer dentro do forno e desenformar quando estiver frio e decorar a gosto!
7. (eu barrei com mais um pouco de creme de castanha e cacau em pó)
9. É um bolo húmido, cremoso e viciante!