Sobremesas

MOUSSE DE CHOCOLATE

Receita Oficial
Fácil
30 Min.
6 Doses

INGREDIENTES

- 200 G DE CHOCOLATE EM BARRA
- 200 G DE AÇÚCAR
- 150 G DE MANTEIGA
- 6 OVOS
- 1 PITADA DE SAL

CONFEÇÃO

1. Parta o chocolate em pedaços, deite-os para a taça do robot com a lâmina picadora e dê uns toques no turbo até picar grosseiramente. Troque pelo acessório batedor, junte a manteiga e seleccione Programa de Sobremesas, a 80ºC, durante 5 minutos, na velocidade 6. Adicione o açúcar e as gemas, programe durante 40 segundos na velocidade 8 e deite para uma tigela.

2. Lave e limpe muito bem a taça do robot, encaixe novamente o acessório batedor, junte as claras e a pitada de sal e seleccione a velocidade 7 durante 6 minutos. Junte as claras batidas à mistura do chocolate e envolva delicadamente.

3. Deite em taças individuais ou numa taça grande e leve ao frigorífico até ficar firme. Depois sirva decorado a gosto, por exemplo com amêndoa laminada torrada e chocolate granulado.