

MOUSSE DE CHOCOLATE NESTLÉ



CONFEÇÃO

1. Derreter, em banho Maria, o chocolate partido em pedaços, com a manteiga.

2. Separar as gemas das claras.

3. Na taça bater às claras em castelo.

4. Retire e reserve.

5. Na taça colocar as gemas e o açúcar, com a lâmina batedora, programar velocidade 8 durante 5 min.

6. Verter o preparado para uma taça e adicionar lentamente o preparado de chocolate.

7. Por fim, envolver a este preparado às claras em castelo, com uma colher ou espátula.

8. levar ao frio cerca de 3 horas.

10. Sugestão: adicional na hora de servir frutos secos e morangos (opcional)

INGREDIENTES

- 300G DE CHOCOLATE PARA CULINÁRIA NESTLÉ
- 150G DE MANTEIGA
- 9 OVOS
- 170G DE AÇÚCAR
- MORANGOS E FRUTOS SECOS (OPCIONAL)