

BOLO DE MOUSSE DE CHOCOLATE SSB



INGREDIENTES

- 6 OVOS L (OU 7 M)
- 200 GR DE AÇÚCAR
- 200 GR DE CHOCOLATE EM BARRA (USO 100 GR COM 53% DE CACAU E 100 GR COM 70% DE CACAU, MAS É INDIFERENTE)
- 100 GR DE MANTEIGA (DE PREFERÊNCIA, SEM SAL)
- 1 COLHER RASA (DE SOBREMESA) DE FARINHA PARA BOLOS
- 2 PACOTES DE NATAS PARA BATER (USO MIMOSA OU AGROS)
- 4 GOTAS DE SUMO DE LIMÃO
- FRUTA A GOSTO PARA DECORAR

CONFEÇÃO

1. Colocar as natas no frigorífico.
2. Separar as gemas das claras. Colocar as claras na taça, com o acessório batedor, sem a tampa de vapor e bater, em velocidade 7, por 7 minutos. Retirar da taça e reservar.
3. Sem lavar a taça, mantendo o acessório batedor e sem a tampa de vapor, colocar o açúcar e as gemas. Bater, em velocidade 7, por 14 minutos.
4. Entretanto, untar uma forma de 18 a 20 cm de diâmetro (de preferência de mola) e ligar o forno a 170º.
5. Num recipiente que possa ir ao microondas, colocar primeiro a manteiga e, por cima, o chocolate em pedacinhos. Quando faltarem cerca de 5 minutos para as gemas e açúcar estarem batidos, ligar o microondas e amolecer a mistura de chocolate e manteiga, até o chocolate estar bem mole. Não mexer.
6. Juntar esta mistura, ainda quente, ao preparado de gemas e açúcar. Em velocidade 7, bater por 4 minutos.
7. Envolver delicadamente (com espátula ou colher de pau), as claras batidas que estavam reservadas.
8. Retirar cerca de metade (ou um pouco menos) da mousse da taça da CC/IC e colocar no frigorífico.
9. Ao preparado que ficou na taça, juntar delicadamente, com espátula ou colher de pau, a colher de sobremesa de farinha (não pôr mais farinha do que o recomendado).
10. Colocar na forma, alisando e baixando um pouco a massa no centro. Levar ao forno cerca de 30 minutos (não cresce). Confirmar a cozedura com palito.
11. Retirar a forma do forno, deixar arrefecer um pouco e desenformar para um prato de servir. Reservar até a mousse de

chocolate estar bem fria (faço de véspera, para que a mousse possa ficar bem consistente).

12. No dia que se vai servir, bater as natas (que deverão ter estado no frigorífico de um dia para o outro), na taça fria, limpa, seca, sem a tampa de vapor e com o acessório batedor, por 6 minutos em velocidade progressiva de 6 a 8 (a cada 2 minutos, aumentar a velocidade para 7 e, depois, para 8). Ao aumentar para a velocidade 8, colocar pela abertura da tampa as gotas de limão. Ir verificando se não passam do ponto de chantilly. Retirar da taça e reservar no frigorífico.
-

13. Sobre o bolo, espalhar a mousse de chocolate e, sobre esta, as natas batidas em montinhos. Decorar com fruta a gosto.
-