

MOUSSE DE CHOCOLATE E MASCARPONE



INGREDIENTES

- 6 OVOS;
- 120GR DE AÇÚCAR;
- 100GR MARGARINA;
- 200GR CHOCOLATE DE CULINÁRIA;
- 250GR DE MASCARPONE

CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor bater as claras em castelo durante 6 minutos, velocidade 7. Reserve.

2. Com o mesmo acessório derreta o chocolate com a margarina, 5 minutos velocidade 3 a 90°.

3. Adicione as gemas e o açúcar velocidade 6, 3 minutos. Seguido dos mascarpone velocidade 6 durante 1 minuto e por fim as claras em castelo 1 minuto velocidade 6.

4. Leva-se ao frigorífico durante 2 horas.
