OVOS DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 250G DE CHOCOLATE DE LEITE
- 200G DE CHOCOLATE PRETO
- 2 GEMAS DE OVO
- 5 CLARAS DE OVOS
- 50G DE MANTEIGA MEIO SAL
- 20G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 1 PITADA DE SAL

CONFEÇÃO

- Coloque na taça do robot, com a lâmina para amassar/triturar, o chocolate partido em pedaços. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos. Retire cerca de 1/3 do chocolate e reserve.
- 2. Troque o acessório pelo batedor e programe na velocidade 2, a 45°C durante 9 minutos. No final do programa, adicione o restante chocolate picado e programe mais 5 minutos na velocidade 3 (sem temperatura).
- 3. Com uma bola de algodão, polir os moldes de silicone em forma de ovo. Usando um pincel, coloque uma camada de chocolate derretido nos moldes. Deixe secar alguns minutos e coloque uma segunda camada de chocolate. Deixe esfriar e desenforme com cuidado.
- 4. Na taça do robot, com o acessório misturador, coloque o chocolate e a manteiga. Programe o robot na velocidade 3, a 45°C durante 10 minutos. No final do programa, troque o acessório misturador pelo batedor e adicione as gemas. Bata-as na velocidade 6 por 1 minuto. Reserve o preparado, lave e seque a taça do robot.
- Volte a colocar o acessório batedor, juntamente com as claras e uma pitada de sal. Programe a velocidade 7 por 6 minutos. Após 4 minutos, junte o açúcar em pó pelo orifício da tampa
- 6. Incorpore delicadamente as claras em castelo no preparado de chocolate. Distribua a mousse de chocolate nas cascas de chocolate e coloque no frigorífico durante pelo menos 2 horas.