

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

1. 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.
5. 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.