

# MOUSSE DE CHOCOLATE



## INGREDIENTES

- 250 G CHOCOLATE PRETO
- 50 G MANTEIGA
- 6 CLARAS DE OVO
- 1 PITADA DE SAL
- 30 G AÇÚCAR
- 3 GEMAS DE OVO

## CONFEÇÃO

1. Coloque o chocolate e a manteiga aos cubos na taça com a lâmina para amassar/triturar. Derreta a 45 °C na velocidade 3 durante 10 min. Após 5 min., pare o programa, raspe as laterais da taça e reinicie o programa premindo Iniciar. Reserve numa taça à parte. Lave e seque a taça de preparação.
2. Coloque as claras na taça com o acessório batedor e junte sal. Seleccione a velocidade 7 durante 8 min. sem a tampa de regulação de vapor. Após 4 min., junte o açúcar.
3. Junte as gemas batidas com o chocolate e misture. Incorpore suavemente as claras nesta mistura.
4. Cubra com película aderente e guarde no frigorífico durante pelo menos 2 horas.