

MOUSSE DE CHOCOLATE



Sobremesas e Gelados



94 MIN



FÁCIL



6 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 6 ovos
- 1 pitada de sal
- 100 g de açúcar
- 200 g de chocolate para culinária (com 70% ou 50% cacau no mínimo)
- 100 g de manteiga
- Lascas de amêndoa tostada q.b. (opcional)

Preparação

- 1º Separe as gemas das claras.
- 2º Monte o misturador sobre a lâmina.
- 3º Coloque as claras e a pitada de sal no copo e programe 5 minutos na velocidade 4. Retire e reserve.
- 4º Retire o misturador da lâmina.
- 5º Sem precisar de lavar o copo, deite as gemas e o açúcar e bata 3 minutos na velocidade 4. Retire e reserve num recipiente à parte.
- 6º Lave e seque o copo, colocando o chocolate, partidoaos pedaços pequenos, e pressione o Botão Turbo.
- 7º Junte a manteiga e programe 6 minutos, a 50°C, na velocidade 2. Verifique se o chocolate ficou bem derretido e, se necessário, programe mais tempo na mesma velocidade.
- 8º Acrescente a mistura de gemas e açúcar reservada e programe 2 minutos na velocidade 4.
- 9º Volte a inserir o acessório misturador. Adicione as claras em castelo reservadas e regule 30 segundos na velocidade 4. Leve a mousse ao frigorífico 2 ou 3 horas e polvilhe com lascas de amêndoa tostada antes de servir.