



CHARLOTTE DE



Sobremesa



22 MIN



MÉDIO



16 PESSOAS



YÁMMI 2

Ingredientes

- 350 g de palitos La Reine
- 80 ml de licor de laranja ou rum
- 250 g de chocolate preto
- 4 ovos
- 60 g de leite
- 125 g de manteiga à temperatura ambiente
- sal q.b.
- 60 g de açúcar
- 200 g de chantili
- frutos vermelhos para decorar
- açúcar em pó para polvilhar

Preparação

- 1º Alinhe os palitos numa tábua e corte uma das extremidades redondas, de forma a obter palitos todos do mesmo tamanho.
- 2º Coloque o licor num prato fundo e mergulhe rapidamente os palitos, apenas de um lado.
- 3º Forre uma forma de 22 cm com película aderente. Disponha os palitos a toda a volta (com a extremidade redonda para cima) e cubra o fundo com os restantes palitos (se necessário, parta em pedaços mais pequenos de forma a não ficarem espaços vazios). Reserve.
- 4º Separe as gemas das claras.
- 5º Coloque no copo o chocolate e o leite e programe 4 minutos a 60°C na velocidade 1.
- 6º De seguida, programe 5 minutos a 37°C na velocidade 1 e vá adicionando a manteiga em pequenos pedaços e as gemas pela abertura da tampa. Retire do copo e reserve.
- 7º No copo limpo e seco, insira o misturador sobre a lâmina.
- 8º Coloque as claras e o sal e programe 5 minutos na velocidade 4.
- 9º Programe mais 4 minutos na mesma velocidade e vá adicionando o açúcar pela abertura da tampa.
- 10º Envolve, cuidadosamente, o chantili e as claras na mistura de chocolate.

- 11º** Verta a mousse por cima dos palitos La Reine e leve ao congelador durante pelo menos 3 horas. Cubra a mousse com frutos vermelhos a gosto e polvilhe com açúcar em pó.
- 12º** Cubra a mousse com frutos vermelhos a gosto e polvilhe com açúcar em pó.