

Mousse de chocolate I



Ingredientes: 250 grama de chocolate em tablete
125 grama de margarina
125 grama de açúcar
5 grama de ovos
4 unidade de folhas de gelatina

Instruções de preparação:

Coloque num recipiente o chocolate e a margarina e leve ao lume em banho-maria até derreterem. Quando estiverem líquidos, mexa com uma colher de modo a ficar tudo bem ligado. Entretanto, bata as gemas com o açúcar até obter um creme fofo e depois junte, em fio, o chocolate derretido. Desfaça as folhas de gelatina num pouco de água quente. Incorpore no chocolate. Bata as claras em castelo bem firme e junte-as ao preparado anterior, mexendo sempre de cima para baixo e devagar. Coloque a mousse em taças. Leve ao frigorífico para gelar um pouco.

Sugestões Adicionais: Poderá decorar a mousse com natas batidas, pepitas de chocolate, etc etc