

Mousse de café com chocolate



Ingredientes: 2 embalagem de gelatina em pó (incolor)
1 decilitro de café (forte)
3 decilitro de leite
3 decilitro de natas (frescas)
5 unidade de ovos (claras e gemas separadas)
200 grama de açúcar
200 grama de chocolate amargo (em pedaços)

Instruções de preparação:

Numa panela, coloque o café quente e junte a gelatina, mexendo sempre para dissolver. Junte o leite e 2dl de natas. Leve ao lume para aquecer, mas sem ferver. Reserve. Bata as gemas até engrossarem e dobrarem de volume. Junte um pouco de açúcar e bata até adquirirem uma cor esbranquiçada. Misture esta gemada ao creme de café e leve novamente ao lume, para aquecer e engrossar um pouco. Retire do lume e deixe arrefecer. Numa panela à parte, coloque as natas e deixe-as aquecer. Junte o chocolate e mexa, até estar dissolvido. Coloque num recipiente e sirva à parte. Bata as claras em castelo e, ao mesmo tempo, vá juntando o açúcar. Envolve o chantily ao creme de café, até que a mistura fique homogénea. Coloque o preparado nas taças de servir e leve ao frigorífico. No momento de servir, enfeite com um pouco de calda e chantily.

Sugestões Adicionais: