

Mousse de 3 chocolates



Ingredientes: 250 grama de chocolate preto
250 grama de chocolate de leite
250 grama de chocolate branco
11 unidade de ovos
1 unidade de clara
60 grama de avelãs picadas
50 grama de laranja cristalizada
4 colher de sopa de manteiga
2 colher de sopa de natas
4 colher de sopa de açúcar
1 colher de sopa de leite
4 colher de sopa de água

Instruções de preparação:

Para a mousse de chocolate preto: Parta o chocolate em pedaços pequenos e derreta-o em banho-maria com 2 colheres de sopa de água. Retire do lume e junte 1 colher de sopa de manteiga. Bata 2 colheres de sopa de açúcar com 4 gemas até obter uma mistura cremosa. Junte o chocolate tépido e acrescente uma colher de natas e metade das avelãs. Bata as claras em castelo e incorpore-as à mistura anterior. Deite a mistura no fundo de uma taça de vidro e deixe no frigorífico. Para a mousse de chocolate branco: Derreta o chocolate com o leite em banho-maria. Retire do lume e junte 2 colheres de sopa de manteiga. Acrescente 3 gemas, 1 a 1, e a casca da laranja cristalizada ralada. Bata 4 claras em castelo e incorpore-as na mistura anterior. Deite sobre a outra mousse de modo a não se misturarem (deixe no frigorífico o tempo suficiente para impedir que se misturem). Volte a colocar no frigorífico. Para a mousse de chocolate de leite: Proceda como para a mousse de chocolate preto (acrescentando aqui as restantes avelãs). Deite sobre as outras 2 mousses e volte a levar ao frigorífico até à hora de servir. Por cima da última camada enfeitar com miolo de avelã moído grosseiramente.

Sugestões Adicionais: