

Mousse Especial da D. Berta



Ingredientes: 6 unidade de gemas de ovo
6 unidade de claras de ovo batidas em castelo
0,5 unidade de chocolate negro em barra
1 unidade de chocolate branco
1 colher de chá de café em pó
2 embalagem de natas
4 unidade de canudos de bolacha de baunilha
250 grama de açúcar amarelo
1 colher de sopa de brandy

Instruções de preparação:

Colocam-se os 2 tipos de chocolate numa tacinha, 3 minutos no microondas em médio baixo, separam-se as gemas das claras de ovo em taças diferentes, e batem-se as claras até estarem em castelo, e por fim juntam-se os 250 gramas de açúcar amarelo às claras, depois na outra taça junta-se o chocolate derretido com as gemas, a colher de café e a colher de brandy, batem-se com a máquina batadeira, depois com uma colher de pau misturam-se as claras em castelo. Convém que a taça das gemas seja a taça que vai à mesa (dá menos trabalho), e depois colocam-se colheradas de natas batidas sem açúcar, por cima da mousse, e decora-se com canudos de bolacha de baunilha.

Sugestões Adicionais: coloca-se meia hora na geleira, antes de servir.