



Mousse de chocolate

ingredientes

Para 4 pessoas

- 100 g de chocolate amargo de boa qualidade
- 1 colher de sopa de margarina
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1,2 dl de natas gordas
- 1 colher de sopa de açúcar de pasteleiro

preparação

Ponha o chocolate cortado em pedaços e a margarina num tacho pequeno.

Prepare o banho-maria. Para isso, encha uma caçarola mais larga e não muito mais alta com uma quantidade de água que não entre no tacho quando o colocar dentro. Ponha a ferver.

Ponha o tacho em banho-maria. A água deve ferver suavemente, e não em cachão. Convém ter à mão um copo de água fria. Se a água do banho-maria começar a ferver, deite um pouco de água fria. O chocolate e a margarina derreter-se-ão lentamente no banho-maria. Mexa de vez em quando.

Separe as claras das gemas. Para isso, parta os ovos com cuidado, recolha a gema numa metade e deixe cair a clara na tigela.

Bata as gemas juntamente com o açúcar até ficarem espumosas.

Bata as claras em castelo juntamente com o sal, com força.

Bata as natas com o açúcar de pasteleiro.

Tire o chocolate derretido do banho-maria e misture-o com as gemas batidas.

Misture cuidadosamente o creme batido e as claras em castelo. Incorpore esta mistura de baixo para cima no creme de chocolate.

Enxague com água fria uma tigela ou as taças individuais onde vai servir a mousse. Encha-as com a mousse e guarde-as no frigorífico até que fiquem consistentes.

