

Mousse de Chocolate na Bexiga



Ingredientes do Mousse

- 350g de chocolate meio amargo picado
- 5 ovos
- ¼ xícara (chá) mais 2 colheres (sopa) de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) (75g)
- ¼ xícara (chá) de manteiga sem sal (50g)
- 1 pote de creme de leite fresco (300g)

Ingredientes da Bexiga de Chocolate

- 400g de chocolate ao leite hidrogenado derretido



www.altoalegre.com.br

Mousse de Chocolate na Bexiga

Modo de Preparo das Bexigas de Chocolate

Derreter o chocolate ao leite hidrogenado em banho maria ou no microondas em potência baixa por aproximadamente 2 minutos. Encher de ar as mini bexigas e mergulha-las no chocolate derretido até cobri-las pela metade. Deixar escorrer o excesso e colocar sobre papel manteiga. Deixar na geladeira até endurecer. Furar o balão e tira-lo de dentro da casquinha de chocolate. Reservar.

Modo de preparo do Mousse

Derreter o chocolate em banho maria ou no microondas em potência baixa por aproximadamente 2 minutos. No liquidificador, bater as claras, o **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** e a manteiga por 5 minutos, acrescentar o chocolate derretido, bater mais um pouco e reservar. Colocar as gemas em um refratário em banho maria e com o auxílio de uma fouet bater até que elas formem um creme esbranquiçado, tomando cuidado para não talhar. Reservar. Bater na batedeira o creme de leite fresco até o ponto de chantilly e misturar delicadamente às claras batidas com o chocolate e as gemas. Colocar dentro da casquinha de chocolate feita com as mini bexigas e levar à geladeira até a hora de servir.



www.altoalegre.com.br

Mousse de Chocolate na Bexiga

Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Elaborado

Tempo de preparo: 2 horas

Rendimento: 12 porções



www.altoalegre.com.br