

MOUSSE DE CHOCOLATE LAURA

INGREDIENTES

400 g de chocolate 70% cacau
80 g de manteiga sem sal
8 gemas
12 claras
120 g de açúcar branco
20 g de açúcar branco
1 colher (chá) de licor de pimenta

MODO DE PREPARO

Prepare uma panela para banho-maria com água fervendo.

Coloque o chocolate e a manteiga no recipiente que caiba dentro de uma panela para o banho maria.

Quando o chocolate derreter, desligue o fogo, retire a panela do fogão e mantenha sobre o banho-maria até o momento de usar.

Coloque as gemas na tigela da batedeira e reserve.

Em uma panela pequena, coloque 120 g de açúcar e 2 colheres (sopa) de água.

Cozinhe em fogo médio, de preferência sem mexer, até a calda ficar densa, com o açúcar dissolvido e o líquido incolor e deixar a calda esfriar.

Bata as gemas na batedeira e adicione a calda de açúcar aos poucos (o calor da calda cozinhará as gemas, enquanto o a batedeira deixará a mistura aerada).

Em outra tigela, bata as claras em neve. Quando estiverem firmes, acrescente os 20 g de açúcar restantes e continue batendo até ficar consistente.

Misture delicadamente a espuma de gema ao chocolate derretido morno.

Acrescente a o licor.

Incorpore as claras mexendo bem devagar para manter aerado.

Leve à geladeira por 12 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15281-mousse-de-chocolate-laura.html>