

OVO COM PAREDE DE MUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 kg de chocolate ao leite picado
musse
3 ovos
100 g de açúcar
250 ml de creme de leite fresco
300 g de chocolate meio amargo
1 xícara (chá) de doce de leite cremoso

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com açúcar e divida o creme de leite em três partes e reserve uma.

Bata as duas restantes em picos firmes, derreta o chocolate em banho-maria e junte o creme de leite reservado.

Incorpore o chocolate com o creme de leite na mistura anterior e mexa delicadamente até ficar homogêneo.

Leve à geladeira por quatro horas, depois derreta o chocolate ao leite em banho-maria por três minutos na potência média.

Retire do forno, mexa até acabar de derreter, transfira para um refratário limpo e bem seco e mexa o chocolate até que, ao encostar um pouco nos lábios, dê a sensação de frio.

Pincele o chocolate derretido em uma fôrma própria e leve-a à geladeira com a boca para baixo sobre papel-alumínio, deixe secar até a fôrma ficar opaca.

Retire da geladeira e distribua uma fina camada com o doce de leite em toda a cavidade, sempre deixando aproximadamente 1 cm da borda sem contato com o recheio. Leve à geladeira por dez minutos.

Cubra o doce de leite com a musse e leve à geladeira por mais dez minutos.

Faça uma nova camada de chocolate derretido sobre os recheios, leve novamente à geladeira e deixe secar, desenforme com cuidado.

Embrulhe cada metade em papel-chumbo e, em seguida, com papel decorado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22649-ovo-com-parede-de-musse-de-chocolate.html>