

MOUSSE BLACK & WHITE

INGREDIENTES

3 ovos inteiros
3 claras
200 g chocolate meio amargo
2 colheres (sopa) açúcar
12 xícara de açúcar
2 latas de creme de leite
Licor de cacau (opcional)

MODO DE PREPARO

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de chocolate: Bata as claras na batedeira, até adquirir consistência de claras em neve (bata muito bem) e reserve.

Derreta o chocolate meio amargo (em banho maria) e reserve.

Bata na batedeira as gemas e o açúcar (as 2 colheres), até que dobrem de tamanho (cerca de 50 segundos).

Acrescente o chocolate e "uma" lata de creme de leite (batendo sempre).

Acrescente por último as claras em neve e bata por mais 5 minutos.

Se quiser adicione o licor de cacau à mistura.

Leve à geladeira para que adquira consistência de mousse (cerca de uma hora e meia).

CREME BRANCO:

Creme branco: Bata as 3 claras em neve.

Acrescente o açúcar (12 xícara) e o outro creme de leite.

Bata por mais 5 minutos.

Coloque por cima da mousse de chocolate e leve à geladeira por mais 3 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37322-mousse-black-white.html>