

MOUSSE DE 3 CHOCOLATES

INGREDIENTES

200 g de chocolate branco

200 g de chocolate ao leite

200 g de chocolate meio amargo

3 caixinhas de creme de leite (de 200 g, uma para cada chocolate)

1 pacotinho de gelatina sem sabor (12 g)

MODO DE PREPARO

Ponha o conteúdo do pacote de gelatina num pires e espalhe uniformemente, adicione um pouco(muito pouco) de água com cuidado e bem distribuído só para a gelatina ficar úmida.

Em seguida corte a gelatina em 3 partes iguais.

Quebre o chocolate e ponha num recipiente de vidro (que possa ir ao micro-ondas) junto com uma caixa de creme de leite e uma das 3 partes da gelatina.

Leve ao micro-ondas por 1 minuto e meio, retire e misture um pouco.

Leve novamente ao micro-ondas por mais 30 segundos (se o chocolate permanecer grosso mexa bem e leve ao micro-ondas por mais 30 segundos, quantas vezes você achar necessário).

Depois que o chocolate obter uma boa consistência ponha no recipiente desejado (seja uma copo/taça ou uma forma).

Leve ao congelador por 15 - 20 minutos até que ele fique firme.

Faça os passos anteriores com os outros chocolates, uma camada de cada vez (a ordem das camadas ficam a gosto, eu ponho a meio amarga primeiro, depois ao leite e por cima a branca, mas isso não importa muito).

Quando colocar a última camada não leve a mousse ao congelador, e sim à parte debaixo da geladeira, deixe lá até que a mousse fique firme.

Após uns 40 minutos já deve estar no ponto ideal e pronto para consumo (se estiver com muita pressa pode por novamente ao congelador, mas só por uns 10 minutos para não correr o risco da camada debaixo gelar demais e não ficar cremosa).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38431-mousse-de-3-chocolates.html>