

# MOUSSE FLORESTA NEGRA

## INGREDIENTES

500 g de chocolate meio amargo  
1 lata de creme de leite sem soro  
1 pacote de gelatina em pó incolor e sem sabor  
3 colheres (sopa) de calda de cereja  
1 colher (sopa) de essência de cereja  
2 caixas de chantilly  
Raspas de chocolate  
100 g de cereja picada

## MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho-maria e reserve.  
Bata no liquidificador o creme de leite, a gelatina hidratada, a calda e a essência.  
Coloque em uma tigela, acrescente os demais ingredientes e leve à geladeira por 1 hora.  
Decore com chantilly, raspas de chocolate e cerejas inteiras.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39404-mousse-floresta-negra.html>