

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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