MOUSSE DIFERENTE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 xícara (chá) de água (240 ml)

¾ xícara (chá) de açúcar (140 g)

100 g de manteiga (9 colheres de sopa)

540 g de chocolate meio amargo picado (4 xícaras de chá)

6 ovos

COBERTURA:

Cobertura:1 xícara (chá) de creme de leite fresco (240 ml)

240 g chocolate meio amargo picado (1 ½ xícara de chá cheia)

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura:Coloque em uma panela creme de leite fresco e leve ao fogo baixo até esquentar. Retire do fogo, adicione chocolate meio amargo picado e misture até formar um creme homogêneo e o chocolate derreter.

Deixe esfriar. Coloque este creme sobre a torta pronta (reservada acima), sacudindo a fôrma para espalhar bem. Leve para a geladeira até a cobertura ficar firme (cerca de 2 horas). Desenforme e sirva em seguida com chantilly ou sorvete de creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42105-mousse-diferente-de-chocolate.html