

MOUSSE CHOCOLATE PASSION

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 200 ml de suco de maracujá

100 g açúcar

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Derreta o chocolate com a manteiga ou em banho-maria ou no micro-ondas e reserve. Bata as gemas e o açúcar e coloque a mistura previamente derretida. Em seguida agregue o creme de leite e o cacau em pó, o rum e o açúcar de confeiteiro, misture e deixe esfriar. Reserve em geladeira por três horas para realizar a montagem.

CALDA:

Calda: Misture em fogo médio o suco de maracujá e o açúcar até levantar fervura, depois abaixe o fogo e mantenha por mais 3 minutos fervendo.

MONTAGEM:

Montagem: Com auxílio de duas colheres boleie o mousse de tamanho de sua preferência e coloque a calda por cima. Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43222-mousse-chocolate-passion.html>