

CHARLOTE DE CHOCOLATE COM BISCOITO

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse: 3 gemas

3 claras

170 g de chocolate meio amargo

2 colheres de açúcar

1 caixinha de creme de leite

CHANTILLY:

Chantilly: 1 caixinha de chantilly fleischmann 200ml

PARA AS CAMADAS:

Para as camadas: 1 pacote de biscoito maizena

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse: Separe as gemas da clara, reservando as claras.

Bata as gemas levemente e então acrescente o açúcar, bata até as gemas dobrarem de volume.

Pique o chocolate e coloque em um recipiente, enquanto isso coloque o creme de leite para aquecer em uma panela, retire após começar a ferver, e misture com o chocolate, derretendo o mesmo.

Com o chocolate já derretido, coloque o resto da caixa e acrescente a mistura ao creme de ovos, misture.

Bata as claras em neve, bem batidas e acrescente a mistura, mexendo até ficar homogêneo. Reserve na geladeira. Se desejar coloque um pouco de leite condensado para adoçar a receita.

MONTAGEM:

Montagem: Bata o chantilly como manda as instruções, pegue um refratário, molhe os biscoitos maisena em leite e os posicione uma parte na lateral do refratário, com a outra parte acomode no fundo do mesmo.

Coloque uma parte do mousse, e outra camada de biscoitos maisena, coloque o resto do mousse, outra camada de biscoitos e por cima a cobertura chantilly.

Confeite como desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43494-charlotte-de-chocolate-com-biscoito.html>