

TAÇA 3 CHOCOLATES

INGREDIENTES

MOUSSE 1:

Mousse 1: 300 g de chocolate meio amargo derretido

200 g de doce de leite com chocolate

200 ml de creme culinário ou creme de leite

1 colher (chá) de café solúvel

200 ml de chantilly batido em ponto bem firme

MOUSSE 2:

Mousse 2: 300 g de chocolate ao leite derretido

100 g de doce de leite

100 ml de creme culinário ou creme de leite;

200 ml de chantilly batido em ponto bem firme

MOUSSE 3:

Mousse 3: 300 g de chocolate branco derretido;

100 ml de creme culinário ou creme de leite;

200 ml de chantilly batido em ponto bem firme

Cobertura e base

300 ml de chantilly batido em ponto firme.

200g de cookies picados

Fios de ovos de chocolate

200 g de cobertura de chocolate branco fracionada, derretida e tingida de amarelo.

MODO DE PREPARO

MOUSSE 1:

Mousse 1: Misturar todos os ingredientes e, se for colocar em taça pequena, colocar a mistura dentro de saco descartável para confeitaria. Reserve.

MOUSSE 2:

Mousse 2: Misturar todos os ingredientes e, se for colocar em taça pequena, colocar a mistura dentro de saco descartável para confeitaria. Reserve.

MOUSSE 3:

Mousse 3: Misturar todos os ingredientes, e se for colocar em taça pequena colocar a mistura dentro de saco para confeitaria descartável. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma taça de acrílico ou vidro, colocar os biscoitos tipo cookies picados em seguida aplicar a mousse 1, depois a mousse 2 e a mousse 3. Finalizar com chantilly trabalhando com o bico bolinhas bem pequenas. Decore com cerejas e fios de chocolate.

FIOS DE OVOS DE CHOCOLATE:

Fios de ovos de chocolate: Derreter em saquinho para chocolate, cortar a ponta bem fina e aplicar em água bem gelada para formar os fios.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44902-taca-3-chocolates.html>