ROCAMBOLE DE MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

PARA O ROCAMBOLE:

Para o rocambole:6 ovos

150g de açúcar cristal

50g de cacau em pó

PARA O MOUSSE:

Para o mousse:250 de chocolate ao leite

2 ovos

2 colheres de sopa de água fria

Chantilly para rechear e decorar

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Retire a massa do papel manteiga e deite sobre um pano limpo e úmido.

Espalhe o mousse de chocolate e por cima uma camada de chantili. Enrole com muito cuidado e paciencia, nao precisa ter pressa. Vai rachar um pouco por cima, mas e normal, por isso que quanto menos pressa para enrolar, menos vai quebrar. Depois de enrolado, corte as pontas e decore com chantilly.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54279-rocambole-de-mousse-de-chocolate.html