MOUSSE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE CREME

INGREDIENTES

200 g de chocolate meio amargo

3 claras de ovos

3 colheres de sopa de água

3 colheres de sopa de açúcar

1 lata creme de leite

1 kg de sorvete de creme

MODO DE PREPARO

Aqueça a creme deleite em um refratário por 5 minutos, em banho-maria, pique o chocolate e deixe-o derreterno creme morno, reserve.

Bata as claras em neve, enquanto faz uma calda grossa com a água e o açuçar, deite a calda sobre as caldas, sem parar de bater, até que fique um merengue espesso.

Sobre o merengue, sem bater, despeje delicadamente o chocolate ainda morno e misture de baixo para cima, sempre de forma delicada, até que fique uma mistura homogênea.

Em uma forma para pudim, levemente untada com margarina, alterne colheradas de sorvete e de mousse, até que terminem, gelar durante 8 horas em freezer.

Para desenformar, aqueça rapidamente na chama do fogão.

Servir com decoração a gosto, que pode ser raspas de chocolate, cerejas, morangos, granulados, pauzinho de canela.

Guarde sempre em freezer até o consumo total.

SE DELICIE.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55334-mousse-de-chocolate-com-sorvete-de-creme.html