

DELÍCIA DE LEITE CONDENSADO E CHOCOLATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

4 gemas de ovo
1 lata de leite condensado com 397g
200 ml de leite
4 ovos
100g de açúcar
150g de chocolate em tablete de culinária partido em pedacinhos
100g de manteiga
300 ml de natas para bater
75g de açúcar
180g de bolacha maria picada
Raspa de chocolate q.b.



Tempo de preparação: 1 hora + 4 horas
Custo: 4.80 € | Custo por pessoa: 0.48 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/delicia-leite-condensado-chocolate-29273/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, misture muito bem o leite condensado com as gemas. Junte o leite e mexa. Leve ao lume e deixe cozinhar em lume médio sem parar de mexer. Logo que comece a borbulhar, retire do lume e mexa um pouco com uma vara de arames para que fique um creme liso. Divida o creme por tacinhas ou coloque numa taça grande.
2. Leve ao lume em banho-maria, a manteiga e o chocolate partido em pedacinhos. Depois de tudo derretido, mexa muito bem e retire.
3. Parta os ovos e separe as gemas das claras. Às gemas, junte os 100g de açúcar e bata até que fique uma gemada. Enquanto bate, junte aos poucos o chocolate derretido. Bata muito bem. Bata as claras em castelo bem firmes. Com cuidado, envolva as claras com o chocolate.
4. Nas tacinhas ou na taça grande, coloque metade da bolacha por cima do creme amarelo. Por cima da bolacha, coloque a mousse de chocolate. Polvilhe a mousse com a restante bolacha.
5. Bata as natas até que fiquem fofas e volumosas. Adicione os 75g de açúcar e bata até que fique chantilly. Por fim, cubra a sobremesa com o chantilly e polvilhe com a raspa de chocolate.
6. Leve ao frigorífico durante 4 horas até que fique bem fresquinho. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com