

MOUSSE DE BAUNILHA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

260 ml de leite
1 vagem de baunilha
4 folhas de gelatina incolor
1 lata de leite condensado magro com 397g
2 ovos
200 ml de natas para bater
200 ml de natas para bater
200g de chocolate de culinária
em tablete partido em pedacinhos



Tempo de preparação: 1 hora + 2 horas
Custo: 6.50 € | Custo por pessoa: 0.81 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/mousse-baunilha-cobertura-chocolate-40233/>

PREPARAÇÃO

1. Com uma faca, abra a vagem de baunilha ao meio e raspe o interior para ajudar a soltar as sementes. Coloque tudo num tachinho. Junte o leite. Leve ao lume e deixe aquecer aproximadamente 10 minutos em lume brando. Passado os 10 minutos, retire e deixe repousar mais 10 minutos.
2. Parta os ovos e separe as gemas das claras. Coloque as gemas num tacho e as claras numa tigela. Às gemas, junte o leite condensado e mexa. Por fim, junte o leite coado numa rede e misture tudo.
3. Coloque as folhas de gelatina a demolhar em água fria durante 5 minutos. Leve a mistura do leite ao lume e deixe aquecer em lume brando sem parar de mexer. Quando começar a engrossar e sem deixar ferver, junte a gelatina bem escorrida e mexa. Depois da gelatina bem dissolvida, retire do lume e deixe arrefecer durante 15 minutos.
4. Passado os 15 minutos, bata 200 ml de natas até que fiquem fofas e consistentes. Bata as claras em castelo bem firmes. Aos poucos, misture o creme de baunilha com as natas. Por fim, envolva as claras com o creme. Quando estiver um creme liso, divida-o por 8 taças. Leve ao frigorífico até que a mousse ganhe consistência.
5. Quando a mousse estiver fresca, leve ao lume em banho maria as restantes natas e o chocolate partido em pedaços. Mexa muito bem até que o chocolate derreta e que fique um creme liso. Divida o creme pelas tigelas de mousse e alise. Leve mais um pouco ao frigorífico até que o chocolate fique frio. E está pronto a servir. 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