

Delícia de Chocolate com Café e Mascarpone

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

200g de palitos de champanhe
250 ml de café forte, quente, sem açúcar
45 ml de whisky
200g de chocolate de culinária
partido em pedacinhos
200 ml de natas para bater
3 ovos
100g de açúcar
250g de queijo mascarpone
200 ml de natas para bater
80g de açúcar
Cacau magro em pó



Tempo de preparação: 25 minutos + 4 horas
Custo: 8.50 € | Custo por pessoa: 0.85 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/delicia-chocolate-cafe-mascarpone-42487/>

PREPARAÇÃO

1. Misture o whisky com o café.
 2. Num tabuleiro, espalhe no fundo os palitos de champanhe.
Regue os palitos com o café.
 3. Num tachinho, leve ao lume 200 ml de natas e deixe aquecer em lume brando.
Logo que as natas estejam quentes e antes que comecem a ferver, junte o chocolate partido em pedaços e mexa até que fique um creme.
Espalhe o creme de chocolate por cima dos palitos de champanhe.
 4. Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Às gemas, junte 100g de açúcar e bata até que fique uma gemada.
À gemada, adicione o queijo mascarpone e bata até que fique um creme.
Espalhe e alise cuidadosamente o creme de queijo, por cima do creme de chocolate.
 5. Bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.
Quando as natas estiverem consistentes, adicione metade dos 80g de açúcar e bata até que fique chantilly.
 6. Bata as claras em castelo bem firmes.
Quando estiverem bem firmes, adicione o restante açúcar e bata até que fique um merengue consistente.
 7. Com cuidado, envolva aos poucos o merengue com o chantilly.
Espalhe e alise o creme branco por cima do creme amarelo.
Leve ao frigorífico aproximadamente 4 horas até que a sobremesa fique bem fresca.
 8. Na hora de servir, polvilhe a sobremesa com o cacau em pó.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!