

Gelado de Chocolate e Maltesers

INGREDIENTES PARA 14 PESSOAS

200g de chocolate preto partido em pedaços
3 ovos
1 e 1/2 colher de sopa de açúcar
200 ml de natas
200g de chocolate branco partido em pedaços
3 ovos
1 e 1/2 colher de sopa de açúcar
200 ml de natas
200g de Maltesers



Tempo de preparação: 30 minutos + 6 horas

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/gelado-chocolate-maltesers-42983/>

PREPARAÇÃO

1. Comece por fazer a mousse preta.
Parta 3 ovos e separe as gemas das claras.
Mexe as gemas com um garfo.
2. Num tachinho leve ao lume 200 ml de natas e deixe aquecer.
Quando estiverem bem quentes, adicione o chocolate preto e apague o lume.
Mexe energeticamente até que o chocolate derreta e fique um creme liso.
Ao creme, junte as gemas e misture bem.
3. Bata as claras em castelo.
Quando ganharem volume adicione aos poucos 1 e 1/2 colher de sopa de açúcar.
Bata até que fique um merengue.
4. Aos poucos envolva o creme de chocolate com o merengue.
5. Divida a mousse por 14 tacinhas pequenas ou coloque tudo numa taça grande.
Guarde as mousses no frigorífico enquanto faz a restante sobremesa.
6. Coloque 2/3 dos maltesers num saco e parta-os ligeiramente com o rolo da massa.
Reserve.
7. Faça a mousse branco.
Parta os restantes ovos e separe as gemas das claras.
Mexe as gemas com um garfo.
8. Num tachinho coloque as restantes natas e deixe aquecer ligeiramente.
Logo que as natas estejam mornas, apague o lume e junte o chocolate branco.
Tenha atenção para que as natas não estejam demasiado quentes pois o chocolate branco não necessita de muita temperatura para derreter.
Mexe com uma colher até que o creme fique homogéneo.
Junte as gemas e misture bem.
Guarde o creme branco no frigorífico até que fique bem fresco.
9. Quando o creme branco estiver fresco bata as claras em castelo.
Aos poucos, junte o restante açúcar e bata até que fique um merengue.
Aos poucos envolva o creme branco com o merengue.
10. Por cima da mousse preta já fresca, divida os maltesers partidos e por cima, coloque a mousse branca.
Guarde no congelador entre 4 a 6 horas até que congele.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!