

MOUSSE DE CHOCOLATE EM CAMADAS COM AMÊNDOA E FRAMBOESAS

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

170g de Chocolate preto
5 Claras
1 Gema
50g de Açúcar
75ml de Leite gordo
80g de Amêndoas laminadas e torradas
100g de Framboesas
Flor de sal q.b.

PREPARAÇÃO

Derreta o chocolate em banho-maria. Num tacho, aqueça o leite até levantar fervura. Junte o leite quente ao chocolate derretido, mexa bem e coloque numa taça. Deixe arrefecer um pouco, junte uma gema e envolva. Noutra taça, bata as claras em castelo. Quando as claras estiverem quase prontas, acrescente o açúcar e bata um pouco mais. Junte as claras em castelo à mistura do chocolate e envolva com cuidado. Coloque a mousse num saco de pasteleiro e leve ao frigorífico durante, pelo menos, uma hora para prender. Se não tiver um saco de pasteleiro, coloque a mousse num saco de congelação e quando precisar de usar a mousse corte um dos cantos. No momento de servir, coloque no fundo dos copos uma camada de mousse de chocolate, acrescente algumas framboesas e lâminas de amêndoa torrada e repita a operação. Termine com uma camada de mousse de chocolate e um pouco de flor de sal.

