

Mousse de Chocolate na Bexiga

Rendimento: 12 porções



Ingredientes

- 350 g de chocolate meio amargo picado
- 5 Ovos
- 2 colheres de sopa de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- ¼ xícara de manteiga sem sal
- 1 pote de Creme de Leite Fresco (300g)
- 400 g de Chocolate ao leite hidrogenado derretido

Modo de Preparo

Preparo Bexigas: Derreter o chocolate ao leite hidrogenado em banho-maria ou no micro-ondas em potência baixa por aproximadamente 2 minutos. Encher de ar as mini bexigas e mergulhá-las no chocolate derretido até cobri-las pela metade. Escorrer o excesso, colocar sobre papel manteiga e deixar na geladeira até endurecer. Furar o balão, retirá-lo de dentro da casquinha de chocolate e reservar.

Preparo Mousse: Derreter o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas em potência baixa por aproximadamente 2 minutos. No liquidificador, bater as claras, o **Açúcar Refinado Alto Alegre** e a manteiga por 5 minutos. Acrescentar o chocolate derretido, bater mais um pouco e reservar. Colocar as gemas em um refratário em banho-maria e com o auxílio de uma fouet bater até que elas formem um creme esbranquiçado, tomando cuidado para não talhar. Reservar. Bater na batedeira o creme de leite fresco até dar o ponto de chantilly e misturar delicadamente as claras batidas com o chocolate e as gemas. Colocar dentro da casquinha de chocolate feita com as mini bexigas e levar à geladeira até a hora de servir.

Tempo de preparo: 1 hora.