

Mousse de Chocolate com Café

Fácil 20min 6 pessoas



por: Mariana Teixeira



Compatível: **Cookii 2**

Atenção: as receitas Cookii 1 não podem ser feitas na Cookii 2 e vice-versa.

Ingredientes

MOUSSE

200 g	chocolate para culinária, partido em pedaços
5	ovos
100 g	manteiga
3 gotas	de sumo de limão
1 cháv. pequena	de café, pronto a beber
1 pitada	sal

Preparação

Mousse

Insira no copo da cookii a borboleta. e junte as claras, as gotas de limão e a pitadinha de sal. Bata 5 minutos na velocidade 3. De seguida programar 30 segundos na velocidade 3, e adicione 3 c. de sopa de açúcar, através da tampa. Retire e reserve.

Retire a borboleta. Coloque agora no copo as gemas, o café, a manteiga e o restante açúcar e cozinhe 5 minutos a 80°C na velocidade 4. Adicione o chocolate, aguarde 1 minuto para que amoleça e triture depois por 15 segundos na velocidade 5. Retire e envolva suavemente, com a ajuda de um fouet/ vara de arames com as claras reservadas. Leve ao frigorífico até ao momento de servir.

Sugestão: Para uma consistência mais sólida, façam a mousse de véspera e sirva decorada com lascas de chocolate.

