

Mousse de chocolate com café expresso e laranja

Tempo total **5 Mins.** **5 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)
2.534 kJ / 606 kcal

Gorduras totais: **54 g** Proteína: **7,5 g**
Hidratos de carbono: **22,5 g**

INGREDIENTES

2 Porções

60 g de chocolate preto (85% de cacau) derretido
30 ml de café expresso
1 colher de chá Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
1 ovo grande, separado
1,5 colheres de chá de canela em pó
0,5 laranja, para raspar a casca
80 ml de natas para bater frias
1 colher de chá de açúcar
0,5 laranja cortada em rodela, para decorar
1 colher de chá de chocolate preto ralado

PREPARAÇÃO

Passo 1

60 g de chocolate preto (85% de cacau) derretido - **30 ml** de café expresso - **1 colher de chá** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
Numa tigela média, misture o chocolate preto derretido, o café expresso e o Molho de Soja Kikkoman. Misture até ficar homogêneo.

Passo 2

1 gema de ovo grande - **0,5 colheres de chá** de canela em pó - **0,5** laranja, para raspar a casca
Adicione a gema de ovo, a canela e as raspas da meia laranja à mistura de chocolate. Mexa até ficar bem incorporado e reserve.

Passo 3

80 ml de natas para bater frias - **1** clara de ovo grande - **1 colher de chá** de açúcar
Numa tigela separada e refrigerada, bata as natas até formarem picos firmes. Noutra tigela limpa, bata a clara de ovo com o açúcar até formar uma espuma firme. Misture um terço das natas batidas na mistura de chocolate para a soltar e, em seguida, incorpore cuidadosamente o restante. Por fim, incorpore as claras batidas até não restarem marcas brancas.

Passo 4

0,5 laranja cortada em rodela, para decorar - **1 colher de chá** de chocolate preto ralado - **1 colher de chá** de canela em pó
Divida a mousse em dois copos ou taças. Leve ao frigorífico por pelo menos 2 horas, ou até ficar firme. Sirva coberto com as rodela de laranja, uma

pitada de canela e o chocolate ralado.