

# 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

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

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

**60 g** de chocolate preto (85% de cacau) derretido -

**30 ml** de café expresso - **1 colheres 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 homogéneo.

### 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 colheres 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 rodelas, para decorar - **1 colheres de chá** de chocolate preto ralado - **1 colheres 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 rodelas de laranja, uma

pitada de canela e o chocolate ralado.