

Mousse rica de chocolate preto

Tempo total **20 Mins.** **20 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)
2.515 kJ / 604 kcal

Gorduras totais: **39,1 g** Proteína: **11,3 g**
Hidratos de carbono: **49,9 g**

INGREDIENTES

4 Porções

180 g	chocolate preto (aprox. 53 % de cacau)
3 colheres de sopa	açúcar
2 colheres de chá	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
0,5	vagem de baunilha
0,5	laranja, ralada
2	ovos
150 ml	natas batidas
Para servir	
4 colheres de sopa	natas batidas
250 g	framboesas
100 g	chocolate preto

PREPARAÇÃO

Passo 1

Separe as gemas das claras e coloque em duas taças de metal de tamanho médio. Certifique-se de que a taça das claras está muito limpa para garantir que ficam as claras bem batidas.

Passo 2

Corte o chocolate e derreta numa taça em banho maria.

Passo 3

Entretanto, batas as natas numa taça até ficarem bem duras e, depois, as claras em castelo.

Passo 4

Depois, misture as gemas de ovo com o açúcar, baunilha raspada, raspa de laranja e molho de soja Kikkoman sobre o banho-maria até a mistura engrossar ligeiramente.

Passo 5

Remova a mistura do banho-maria e envolva rapidamente as claras em castelo, o chocolate e as natas na mistura das gemas, uma após outra.

Passo 6

Verta para uma taça grande (não demasiado) e deixe refrigerar pelo menos 60 minutos.

Passo 7

Antes de servir, coloque uma colher de natas batidas em cada mousse de chocolate e decore com framboesas e lascas de chocolate preto.