

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 açúcar
de sopa

2 colheres Kikkoman Molho de Soja
de chá Fermentado
Naturalmente

0,5 vagem de baunilha

0,5 laranja, ralada

2 ovos

150 ml natas batidas

Para servir

4 colheres natas batidas
de sopa

250 g framboesas

100 g chocolate preto

PREPARAÇÃO

Passo 1

Separar 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, bata 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.