Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Mousse de Chocolate com Figos

25 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

250 g de Tablete de chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau

200 ml de natas para bater

100 g de açúcar

4 ovos

500 g de figos

Informação nutricional

Energia	381,0 kcal	19%*
Proteínas	5,9 g	12%*
Lípidos	14,6 g	21%*
Hidratos de Carbono	44,4 g	17%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Derreter o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 53% cacau em banho-maria e deixar arrefecer à temperatura ambiente. Mexer de vez em quando.
2. Bater as natas e reservar no frigorifico.
3. Bater as claras em castelo e reservar. Bater as gemas com o açúcar até obter uma textura cremosa.
4. Adicionar o chocolate derretido às gemas com açúcar e misturar muito bem.
5. Adicionar quatro colheres de claras em castelo e misturar muito bem. Adicionar as restantes claras com movimentos suaves e envolventes.
6. Adicionar as natas e misturar suavemente com movimentos envolventes.

7. Cortar os figos em rodelas e distribuir pelos copinhos. Reservar algumas rodelas para a decoração final.
8. Repartir a mousse pelos copinho e finalizar com uma rodela de figo no topo.
9. Deixar arrefecer no frigorifico por 2-3 horas.