

Receita de Mousse de Chocolate Low Carb

Receita low carb de Mousse de Chocolate, versão tão deliciosa quanto a tradicional. Fácil e não é necessário adicionar gelatina. É fácil, poucos ingredientes.

Receita de Mousse Romeu e Julieta

Simplesmente apaixonada por esta Receita de Mousse Romeu e Julieta! Combinação clássica de goiabada com queijo e tem dica de crocante de castanha de caju!++

Mousse de chocolate, receita da Nildete Barni

Receita de mousse de chocolate, sobremesa agradável para ocasiões especiais.



Sempre comento aqui que não tenho mão para doce, mas achei por bem compartilhar a receita de **mousse de chocolate** que tenho feito em casa, que na verdade é da minha sogra **Nildete Barni**. Comecei fazer quando uma amiga perguntou se sabia como fazer sem que ficasse com gosto de “ovo” e essa dela é a mais saborosa que eu conheço.

Já compartilhei aqui a receita de *Molho Pesto* dela, um dos meus favoritos! Se não conhece, já uma espiadinha clicando [aqui](#).

Ela disse para ficar com os créditos, mas todos aqui sabem que não sou dos doces. Até porque os dela são imbatíveis (saudades da torta de bolacha Maria de chocolate cuja receita nunca acertei). Essa receita de **mousse de chocolate** é para agradar a qualquer paladar. Se você testar, por favor compartilhe aqui comigo suas impressões. Rende uma travessa grande!

Receita de Mousse de Chocolate

Ingredientes

- 250 g de chocolate meio amargo;
- 2 colheres de leite;
- 1 lata de creme de leite sem soro ou duas caixinhas (geladas);
- 5 ovos;
- 3 colherinhas de gelatina em pó sem sabor;
- 8 colheres de açúcar;
- 2 colheres de conhaque ou algum licor;
- 5 colheres de água fervente.

Modo de preparo

Dissolva o chocolate em banho maria ou no microondas, com as duas colheres de leite. Separe as gemas da clara e bata as gemas com 5 colheres de açúcar, até formar uma “gemada” clara e fofa. Dissolva a gelatina em pó com 5 colheres de água fervente e reserve.

Bata as claras até ponto “neve” com as 3 colheres de açúcar restante. Quando a gelatina estiver dissolvida e fria, misture ao chocolate. Adicione as duas colheres de conhaque ou licor. Adicione o creme de leite sem o soro e misture levemente. Por fim, adicione as gemas batidas e as claras em neve. Quanto mais delicadeza mexer, mais aerado ficará o mousse.

Coloque o mousse em uma travessa untada com manteiga e finalize com chocolate granulado ou ralado. Para firmar, levar ao congelador e depois de meia hora passar para o refrigerador.

