

Mousse de chocolate ao leite

Ingrédients

- 300g de chocolate ao leite com no mínimo 40-45% de cacau
- 100g de leite
- 1 gema de ovo
- 6 claras de ovo
- 35g de açúcar

Préparation

1. Depois de compartilhar uma receita de mousse de chocolate amargo há algumas semanas, vários de vocês me pediram uma versão de mousse de chocolate ao leite.
2. Então, usei as mesmas bases da receita (a de Chapon), mas ajustando a quantidade de chocolate.
3. Utilizei um chocolate ao leite com 46% de cacau; por uma questão de textura, mas também de sabor (não muito doce), recomendo usar um chocolate com no mínimo 40% Ingredientes: Utilizei o chocolate Bahibé da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Tempo de preparação: 15 minutos + descanso Para 4 a 6 pessoas: Ingredientes: de chocolate ao leite com no mínimo 40-45% de cacau de leite ema de ovo aras de ovo de açúcar Receita: Derreta o chocolate; aqueça o leite e então despeje-o sobre o chocolate derretido em várias etapas, misturando bem para obter uma ganache lisa e brilhante.
5. Adicione a gema de ovo, misture novamente.
6. Bata as claras em neve e adicione o açúcar.
7. Em seguida, incorpore delicadamente na ganache e despeje em copos ou em uma tigela.
8. Coloque na geladeira por pelo menos 3 horas, depois adicione algumas avelãs (ou não) e aproveite!