

Mousse de chocolate, azeite de oliva, flor de sal

Ingrédients

- 40g de chocolate ao leite Jivara
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 5 gemas de ovo
- 6 claras de ovo
- 130g de chocolate meio amargo Guanaja
- 40g de chocolate ao leite Jivara
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 5 gemas de ovo
- 6 claras de ovo

Préparation

1. Uma receita deliciosa, chocolatada, rápida e sem forno, você chegou ao lugar certo!
2. Esta é a minha receita favorita de mousse de chocolate, com apenas chocolate (mistura de meio amargo & ao leite) e ovos.
3. Mas o que transforma a mousse é temperá-la com um fio de azeite de oliva e um pouco de flor de sal.
4. Para um pouco de crocância, você também pode servi-la com línguas de gato ou outros biscoitos pequenos □ Ingredientes :Eu usei o chocolate Guanaja & o chocolate Jivara assim como o extrato de baunilha Norohy da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Lista de compras : de chocolate meio amargo Guanaja de chocolate ao leite Jivara1 colher de chá de extrato de baunilhaemas de ovoaras de ovoAzeite de oliva & flor de sal Tempo de preparo : 15 minutos + 2 horas no mínimo de descansoPara 8 pessoas : Ingredientes : de chocolate meio amargo Guanaja de chocolate ao leite Jivara 1 colher de chá de extrato de baunilha emas de ovo aras de ovo Azeite de oliva & flor de sal Receita : Derreta suavemente os dois chocolates.
6. Adicione a baunilha e as gemas de ovo uma a uma, misturando bem entre cada adição para criar uma emulsão.
7. Bata as claras em neve.
8. Adicione as claras batidas delicadamente com uma espátula ao chocolate.
9. Despeje a mousse em uma tigela para uma versão para compartilhar ou em potes para uma versão individual.
10. Deixe cristalizar na geladeira por no mínimo 2 horas.