

Torta Mousse de Chocolate com Chantilly

Olá, hoje fizemos uma sobremesa para utilizar o ovo de chocolate que estava sobrando da Páscoa.

Ficou bem linda e uma delícia!



[Clique para ampliar](#)

Ingrediente para massas:

3 ovos

3 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de Chocolate em Pó

Mousse

1 lata de Creme de Leite

400 gr de Chocolate da sua preferência (usei o ovo Gato Mia da Brasil Cacau)

meio envelope de gelatina em pó sem sabor (6g)

3 claras

3 colheres (sopa) de açúcar

Chantilly

1 pacote de Chanti-neve

100 ml de leite gelado

Raspas de chocolate e 2 embalagens de chocolate em forma de língua de gato para decorar (Usei o Gato mia da Brasil Cacau)

Modo de Preparo Massa:

Bata os ovos até dobrar de volume. Acrescente o açúcar e continue batendo até ficar bem fofo. Misture delicadamente a farinha e o Chocolate em pó. Despeje em fôrma de aro removível, untada e enfarinhada, e asse em forno médio-alto, preaquecido, por 20 minutos. Reserve.

Para o mousse: Coloque em uma panela o Creme de Leite com o Chocolate picado. Leve ao fogo em banho-maria, mexendo até obter um creme liso. Retire do fogo e reserve. Acrescente à gelatina cinco colheres (sopa) de água e aqueça em banho-maria até que dissolva. Acrescente a gelatina ao creme de chocolate, misturando bem. Reserve. Bata na batedeira as claras em ponto de neve, adicione o açúcar e deixe bater até formar um merengue. Misture delicadamente as claras ao creme de chocolate. Cubra a massa com a mousse e leve à geladeira por cerca de 2 horas.



Chantilly: depois de 2 horas bata o chanti-neve com o leite gelado por 5 minutos. Coloque por cima do mousse e coloque na geladeira por no mínimo 1 hora. Desenforme a torta no momento de servir e decore com raspas de chocolate e com língua de

gato ao redor.



[clique para ampliar](#)



[clique para ampliar](#)