

MOUSSE BRANCA E NEGRA

Ingredientes:

Mousse Negra

5 dl de leite e 100 g de Açúcar
75 g de farinha, 1 ovo e 3 gemas
1 Pitada de baunilha em pó e outra de sal fino
150 g de chocolate negro em tablete
4,5 dl de natas frias e 3 c. (sopa) de Açúcar

Mousse Branca

2,5 dl de leite e 50 g de Açúcar
35 g de farinha, 1 Ovo e 2 Gemas
1 pitada de baunilha em pó e outra de sal fino
100 g de chocolate branco em tablete
1,5 dl de natas e 1 c. (sopa) de Açúcar

Decoração

Raspas de chocolate branco e negro
Fisalis e morangos

Preparação:

Comece por preparar a mousse negra, levando ao lume o leite até ferver. À parte, misture o açúcar com a farinha, o ovo, as gemas, a baunilha em pó e o sal. Incorpore a mistura no leite e mantenha em lume brando, mexendo até espessar. Retire do calor e junte o chocolate partido aos pedaços pequenos, assim como 1,5 dl das natas. Deixe arrefecer e envolva as restantes natas batidas em neve com o açúcar. Reserve.

Para a mousse branca, ferva o leite. Entretanto, à parte, misture o açúcar com a farinha, o ovo, as gemas, a baunilha em pó e o sal. Verta a mistura no leite e mexa sempre até espessar. Retire do calor e incorpore o chocolate partido aos pedaços pequenos, mexendo bem. Deixe arrefecer e, por fim, envolva as natas batidas com o açúcar.

Coloque as mousses em taças individuais, de forma alternada, ficando umas com a mousse negra por baixo e, por cima, a mousse branca. Polvilhe com raspas de chocolate branco e negro. Finalize com a fruta e leve ao frio até ao momento de servir.