Mousse au chocolat et aux noisettes

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Rápido	Fácil	Économique	Entre amis	8 pessoas

Ingredientes

- 50ml de Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Réserve
- 200g de chocolat noir
- 6 oeufs
- 100g + 25g de sucre
- 100g de cerneau de noisettes
- 200ml de crème

Modo de preparação

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie avec l'huile d'olive.
2. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre (100g) jusqu'à obtenir une crème moelleuse. Ajoutez ensuite le chocolat en remuant bien.
3. Battez la crème en enveloppant avec le restant.
4. Battez les blancs en neige en ajoutant le reste du sucre.
5. Enveloppez le tout et mettez-le au froid.
6. Brisez grossièrement le cerneau de noisette et saupoudrer en servant.

Produtos utilizados

Réserve

Huile d'Olive Vierge Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide