



Mousse au chocolat et aux noisettes



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Économique



Com quem?

Entre amis



Nº de pessoas

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