

BOLO MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 bolo de caixinha da sua preferência. (Eu prefiro o de chocolate da Dr. Oetker);
- 2 barras de chocolate meio amargo. (Eu uso o meio amargo da hershey's);
- 3 ovos;
- 2 colheres (sopa) de açúcar;
- 1 caixa de creme de leite;

MODO DE PREPARO

Siga as instruções do bolo de caixinha que escolheu

Quando o bolo estiver assado e quase frio, corte ao meio para recheá

Em uma batedeira, separe as claras das gemas

Bata as claras e separe

Em uma outra vasilha bata as 3 gemas com as 2 colheres de açúcar até dobrar de tamanho e ficar um tom de amarelo bem claro

Feito isso, em uma panela aqueça o creme de leite

Com o ganache pronto, misture com a gema e o açúcar na batedeira em velocidade média até ficar bem homogêneo

Com a batedeira ainda ligada, mistura por partes as claras em neve

Bata bem até incorporar todo os ingredientes

Com o bolo já cortado ao meio, coloque

Coloque o mouse e, em seguida, a outra parte do bolo

Leve à geladeira por no mínimo 12 horas

Para 20 pedados de bolo eu sempre dobro a receita do mousse, pra ficar bem recheado e gostoso

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6279-bolo-mousse-de-chocolate.html>