

## **Mousse de Champagne**

### **Ingredientes:**

4 ovos  
100 g de açúcar branco  
75 g de farinha de trigo  
2 colheres de sopa de cacau em pó  
25g de manteiga derretida

### **Mousse:**

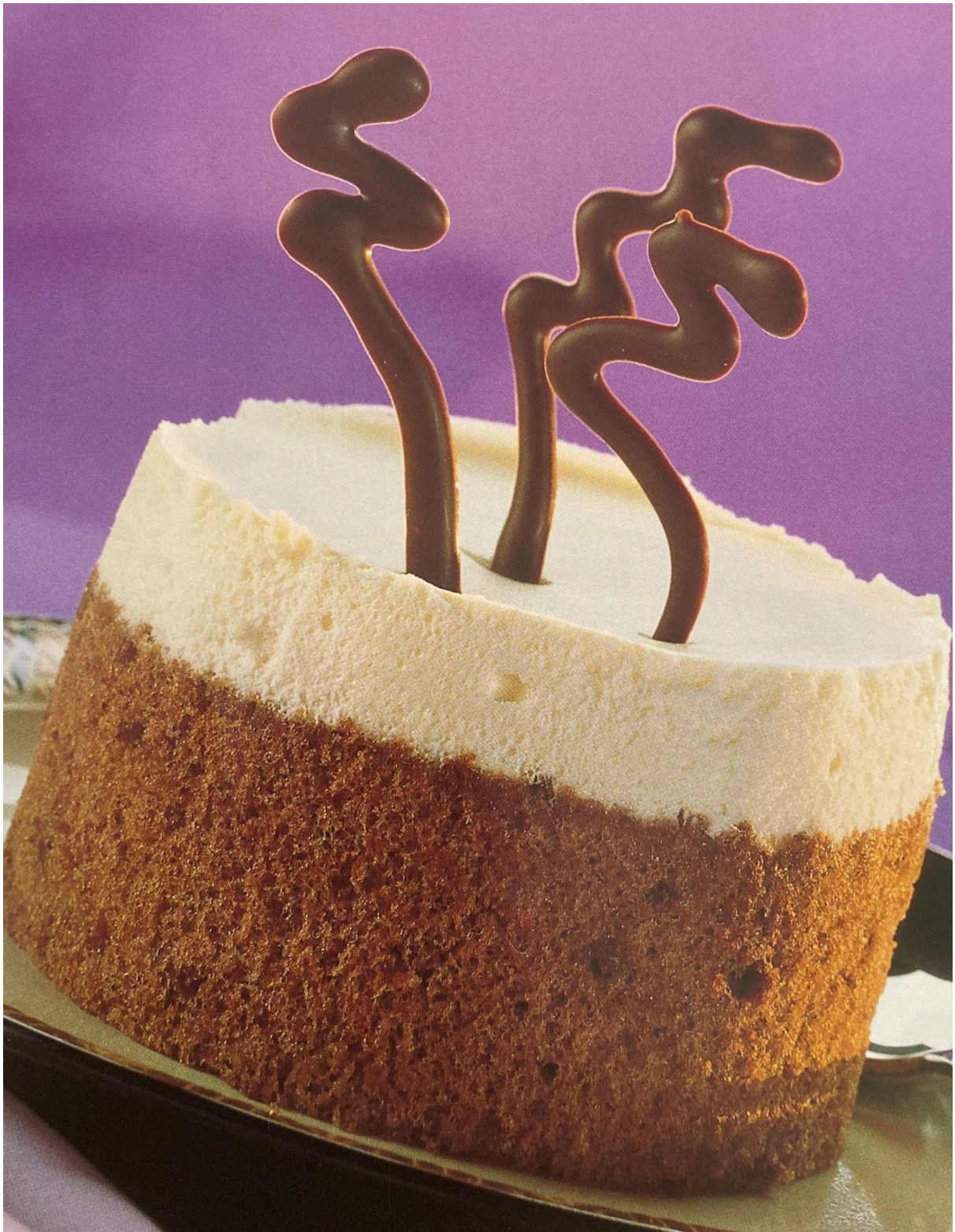
1 pacote de gelatina incolor  
3 colheres de sopa de água  
300 ml de champagne  
300 ml de natas espessas  
2 claras de ovo  
6 colheres de sopa de açúcar branco  
55 g de chocolate derretido

### **Modo de preparo:**

1º Forre uma assadeira de 38x25 cm com papel manteiga untado. Bata os ovos e o açúcar até a mistura ficar espessa. Se usar um batedor manual, coloque a tigela sobre uma panela com água quente enquanto bate. Peneire a farinha e o cacau juntos e incorpore na mistura de ovos. Adicione a manteiga derretida. Despeje na assadeira e asse em forno pré-aquecido a 200° C por 8 minutos, ou até que esteja firme ao toque. Deixe esfriar por 5 minutos e desenforme sobre uma grade para esfriar completamente. Forre as laterais de 4 aros de 10 cm de diâmetro com tiras de pão-de-ló de 2,5 cm e coloque rodela de pão-de-ló na base de cada aro.

2º Polvilhe a gelatina na água e deixe hidratar até ficar esponjosa. Coloque a tigela sobre uma panela com água quente e bata até dissolver. Adicione o champagne, batendo. Bata o creme de leite até ficar firme e misture com a gelatina de champagne. Reserve em um local fresco até começar a firmar. Bata as claras em neve, adicione o açúcar e bata até ficarem brilhantes. Incorpore na mistura de gelatina. Coloque colheradas da mousse nos aros de pão-de-ló, deixando que ultrapasse as bordas. Leve à geladeira por 2 horas.

3º Decore as mousses com chocolate derretido, usando um canudo para criar formas sobre papel manteiga. Deixe endurecer e use para decorar as mousses.



Parragon Books Ltd. Sobremesas. Fotografia por The Bridge Water Book Company Ltd. - 2006