

Tarte de mousse de chocolate

Ingredientes p/ a massa:

200 g farinha tipo 65
90 g margarina p/ culinária
40 g água
1 c. chá de açúcar
1 clara de ovo p/ pincelar

Ingredientes p/ o recheio:

50 g açúcar
3 ovos
Uma gotas de sumo de limão
1 pitada de sal
100 g leite
75 g manteiga
150 g chocolate preto p/ culinária



Ingredientes p/ a cobertura:

200 g de natas bem frias, no mínimo com 35% de gordura
1 c. sopa de açúcar
50 g chocolate em raspas

Preparação da massa:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Coloque no copo todos ingredientes e bata **15 seg/vel 6**.
3. Estenda a massa com a ajuda de um rolo, forre o fundo e as laterais de uma tarteira de fundo removível de aprox. 22-24 cm de diâmetro. Para que a massa fique estaladiça pincele uma camada fina de clara de ovo e leve ao forno cerca de 15-20 minutos.

Preparação do recheio:

4. Pese o açúcar e reserve
5. No copo bem limpo, Coloque a borboleta, as claras com as gotas de limão, o sal e programe **3 min/vel 3 ½**, nos **30 seg** finais adicione através do bocal da tampa, 3 c. sopa do açúcar reservado. Retire a “borboleta” deite as claras para uma taça e reserve.
6. Sem lavar o copo deite as gemas, o leite a manteiga, o açúcar restante e programe **5 min/80°C/vel4**.
7. Adicione o chocolate partido, deixe que amacie e triture **15 seg/vel 6**.
8. Adicione o creme de chocolate às claras reservadas, envolva directamente com a ajuda de uma vara de arames e deite a mousse sobre a base da tarte. Deixe arrefecer e leve ao frigorífico durante 12 horas para solidificar.

Preparação da Cobertura



O nosso melhor para a sua família

9. Antes de servir, coloque a borboleta, as natas, o açúcar e programe **2 min/vel 3 ½** tomando atenção para que não passem a manteiga.
10. Deite as natas sobre a tarte com a mousse de chocolate e sirva decorado com as raspas de chocolate.

Dica: Com um garfo pique a base da massa antes de a levar ao forno para evitar que empole.

Nota: Para montar as natas frescas é necessário que tenham um mínimo de 35% de gordura. Este tempo é referencial, podendo o chantilly levar mais ou menos tempo, dependendo da temperatura e qualidade das natas. Devem estar bem frias caso contrário não montam. Faça de véspera para ganhar a consistência desejada.

Tempo Bimby: 25 min

Aproximadamente:

Dificuldade: média

Tempo total: