

Tarte Suspiro de Chocolate



Para o suspiro

Ingredientes:

500 g de açúcar

40 g de cacau em pó

12 de claras

Preparação:

Recorte dois pedaços de 60 cm de papel-vegetal. Com uma caneta, desenhe 2 círculos de 20 cm de diâmetro em um dos pedaços de papel. No outro pedaço, desenhe apenas 1 círculo de 20 cm de diâmetro. Cubra duas assadeiras retangulares grandes com os papéis desenhados.

Na batedeira, bata as claras à velocidade baixa até começar a espumar. Junte um pouco do açúcar e continue batendo. Quando formar picos moles, adicione o restante açúcar aos poucos, sem parar de bater, até terminar todo o açúcar.

Adicione a depois o cacau em pó às claras em neve, mexendo delicadamente com uma espátula.

Transfira o creme de claras para um saco de confeitar. Preencha os círculos desenhados no papel, fazendo um caracol em cada círculo.

Com o creme que sobrar, faça tiras de suspiro que servirão para enfeitar o bolo.

Leve as assadeiras ao forno para a 120°C (temperatura baixa). O tempo de cozedura dos palitos é menor que o dos discos. Verifique se estão prontos após 30 minutos. A temperatura do forno deve ficar bem baixa. Caso o seu forno seja muito forte, deixe a porta dele entreaberta. Retire as assadeiras do forno e deixe esfriar.

Para a mousse de chocolate

Ingredientes:

300 g de chocolate amargo

300 g de natas

1 c.sopa manteiga

6 claras

50 g de açúcar

Preparação:

Numa tábua, pique o chocolate.

Coloque chocolate picado para uma tigela e leve ao micro-ondas para derreter. Se preferir, derreta-o em banho-maria.

Na batedeira, bata as natas até ficarem em chantilly.

Bater à parte as claras em castelo. Vá adicionando uma parte do açúcar e continue batendo. Quando as claras estiverem mais duras, acrescente o restante açúcar.

Adicione as claras em castelo ao chocolate derretido e misture delicadamente até obter uma mistura homogênea. Junte o chantilly a esta mistura.

Montagem

Com uma faca, acerte os discos de suspiro para que todos fiquem com o mesmo tamanho. Sobre uma superfície de trabalho, coloque um dos discos e cubra com um pouco da mousse de chocolate. Coloque alternadamente os outros dois discos e a mousse.

Cubra a superfície e a parte lateral dos discos com a mousse rapidamente antes de esta endurecer.

Parta os palitos de suspiro de chocolate em pedaços de 3 cm. Decore o bolo colando os bastões como na fotografia. Salpique com chocolate em pó.

Leve ao frigorífico para endurecer por 30 minutos. Se for servir no dia seguinte, deixe no frigorífico e retire 1 hora antes de servir.