



## VERRINE DE CHOCOLATE COM ESPUMA DE CAFÉ

**Isabella Bruzzi**

isabelabruzzi@gmail.com

(31) 9976-7745



### INGREDIENTES

200 gramas de chocolate branco  
400 gramas de creme de leite fresco  
150 gramas cream cheese  
6 gramas de cookies de chocolate  
25 ml de café forte  
1 colher de sopa de açúcar de confeitiro  
½ colher de sopa de chocolate em pó  
Quanto basta de gergelim colorido

### Modo de preparo:

#### Creme de chocolate:

Derreta o chocolate em banho-maria. Reserve. Bata o cream cheese até ficar espumoso. Acrescente o chocolate derretido e 150 gramas de creme de leite. Misture bem e reserve na geladeira.

#### Espuma de café:

Modo de fazer na batedeira: Bata 250 gramas de creme de leite (gelado), com açúcar até dobrar de tamanho e acrescente o café (gelado), aos poucos. Reserve em geladeira coberto com papel filme até a hora de servir.

Modo de fazer no sifão: Em um bowl, misture 250 gramas de creme de leite (gelado), açúcar e café (gelado). Vire na garrafa do sifão, agite bem. Reserve na geladeira. Na hora de servir, agite novamente e monte a sobremesa.

Nota: Monte o sifão segundo a orientação do fabricante.

### Montagem:

Triture os cookies de chocolate. Monte nas verrines na seguinte ordem: creme de chocolate, cookies triturados, espuma de café, pulverize com chocolate em pó e gergelim colorido.

ALC Comunicação e Marketing

Rua Estácio de Sá, 10/24 - Gutierrez - Belo Horizonte/MG 30.430-010 Tel.: 31 3334.2533  
falecom@programavivercomestilo.com.br

www.programavivercomestilo.com.br