

Marquise de chocolate

Ingredientes

300g de chocolate negro de boa qualidade
150g de manteiga sem sal, amolecida
150g de açúcar refinado
6 colheres (sopa) de cacau em pó
6 ovos
450ml de creme duplo (natas com teor médio de gordura)
1 caixa de 300g de After Eights

Confecção

Quebre o chocolate em pedaços e coloque numa tigela.

Em seguida, coloque em banho-maria - fazer isso, derramando um pouco de água numa panela e coloque a tigela sobre a água (certificando-se de que a água não toca no fundo da tigela).

Ajuste a panela para lume brando e aqueça a água até que o chocolate derreta.

Tire do calor e deixe arrefecer um pouco.

Entretanto, coloque a manteiga e metade do açúcar noutra tigela grande.

Use uma batedeira e bata até que a mistura fique muito leve e cremosa, em seguida, adicione o cacau em pó e volte a bater.

Separe os ovos (as claras podem ser congeladas por mais tempo) e coloque as gemas numa terceira tigela.

Coloque o açúcar restante, e em seguida, bata até ficar pálido e cremoso.

Para verificar se está pronto, faça uma figura em forma de oito na mistura com a batedeira - deve manter a sua forma por um momento.

Numa quarta tigela, bata o creme até engrossar e ficar com picos suaves.

Despeje o chocolate derretido na mistura de manteiga e mexa cuidadosamente até que fiquem bem combinados.

Junte a mistura de ovos. Quando esta estiver fundida, junte o creme de chantilly (creme duplo já batido).

Agora utilize uma forma retangular em inox com 6,5cm x 22cm com 3 camadas de filme plástico, deixando uma saliência de 10 centímetros.

Coloque a mistura num saco de pasteleiro anexado com um bico grande.

Coloque uma camada sobre o fundo da forma, em seguida cubra esta com uma camada de After Eights (cortar um pouco na metade para garantir que eles se encaixam).

Coloque uma outra camada de creme de chocolate, seguido por uma camada de After Eights.

Continue até ter quatro camadas de chocolate de menta e a forma esteja completa, terminando com uma camada de creme de chocolate.

Dobre a película aderente, e em seguida, deixe relaxar durante a noite ou até 2 dias.

Pouco antes de servir, coloque a marquise de chocolate no congelador por 10 minutos para torná-lo mais fácil de cortar.

Coloque a forma do lado inferior, para cima, num prato de servir, retire a forma, e em seguida, retire a película aderente.

Se tiver um maçarico, execute rapidamente a chama sobre a superfície da marquise de chocolate para dar-lhe um brilho lustroso.

Alternativamente, mergulhe uma espátula em água a ferver e alise a superfície dessa forma.

Use uma faca serrilhada mergulhada em água a ferver para cortar a marquise de chocolate em fatias.