

## Mousse de Martini de Chocolate

### Ingredientes para 4 porções

#### *Para a Mousse*

200 g de chocolate meio amargo  
1 lata de creme de leite  
2 colheres de sopa de licor de chocolate  
2 colheres de sopa de vodka

#### *Para o chantilly*

200 g de creme de leite  
2 colheres de sopa de licor de chocolate branco  
barra de chocolate picada para decorar

### Preparo:

#### *Mousse*

1. Derreta o chocolate no banho-maria ou no microondas.
2. Misture o creme de leite, licor de chocolate e a vodka.
3. Adicione lentamente o chocolate derretido à mistura de creme de leite até ficar homogêneo.
4. Cubra e leve à geladeira por duas a três horas.

#### *Cobertura de chantilly*

Bata o creme de leite com o licor de chocolate branco.

Coloque a mousse em copos de martini, cubra com chantilly e decore com pedaços de barra de chocolate.