Sobremesas | Doces de Colher

Parfait de Café

0 min. | Médio | Moderado | 10 doses

Ingredientes

5 folhas de gelatina incolor

150 g de açúcar

8 g de Café SICAL 5 Estrelas (diluído em cerca de 1 dl de água)

1 dl de água

10 gemas de ovo

500 ml de Natas LONGA VIDA

biscoitos de chocolate moídos q.b

2 c. de sopa de cacau em pó

Informação nutricional

Energia	291,7 kcal	15%*
Proteínas	4,5 g	9%*
Lípidos	7,2 g	10%*
Hidratos de Carbono	29,0 g	11%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Demolha as folhas de gelatina em água fria e reserva.
2. Mistura o açúcar com o café e o cacau em pó. Leva a lume brando, até levantar fervura.
3. Com um batedor de varas, bate as gemas e adiciona-lhes, em fio e mexendo sempre, a mistura de café Sical.
4. Leva este preparado ao lume, em banho-maria, até ficar espumoso.
5. Retira o preparado do lume e junta-lhe as folhas de gelatina. Mexe até aquelas se dissolverem por completo.

6 Bate as natas e envolve-as no creme.

7 Verte-o para pequenas formas forradas com película aderente. Leva-as ao congelador, de um dia para o outro.

8 Desenforma os parfaits e polvilha-os com biscoitos moídos.

9 Sugestão: Adiciona, no final do preparado, um cálice de licor de café.