Sobremesas | Doces de Colher

Terrine de Maçã, Chocolate e Praliné

30 min. | Médio | Económico | 10 doses

Ingredientes

150 ml de Natas LONGA VIDA
1 0 ovo
3 folhas de gelatina
1 c. de sopa cheia de farinha
1 c. de sopa rasa de açúcar em pó
150 ml de leite
1 0 maçã
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
9 0 palitos la reine

Informação nutricional

Energia	228,2 kcal	11%*
Proteínas	4,5 g	9%*
Lípidos	10,8 g	15%*
Hidratos de Carbono	20,2 g	8%*

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

Preparação

1. Creme de praliné: Numa tigela, misture o ovo, a farinha, o praliné e o açúcar em pó. Demolhe uma folha de gelatina numa taça com água. Numa caçarola, aqueça o leite com a gelatina escorrida.
2. Verta o leite sobre o preparado de praliné, misture e volte a colocar na caçarola. Deixe ferver 1 minuto sem parar de mexer.
3. Verta o preparado anterior para uma forma coberta com película aderente. Depois distribua os palitos La Reine, colocando-os lado a lado. Coloque no frigorífico durante 30 minutos.
4. Ganache de Chocolate: Numa taça com água, demolhe a restante gelatina. Numa caçarola, aqueça ligeiramente as natas e adicione o chocolate partido em pedaços. Junte a gelatina escorrida e aqueça durante 1 a 2 minutos em lume brando até esta derreter.

5. Lave, descasque, retire as sementes e corte a maçã em pequenos pedaços.

6. Mexa a ganache de chocolate, depois de arrefecer, com os pedaços de maçã. Verta sobre os palitos La Reine e coloque no frigorífico durante 2 horas.

7. Desenforme e decore a parte de cima com uma pitada de praliné.