



Sobremesas Bolos

## Charlotte de Cerejas e Chocolate

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 350 g de cerejas em calda
- 250 g de palitos la reine
- 4 ovos
- 125 g de manteiga
- 50 g de açúcar em pó
- 3 c. de sopa de kirsch (ou licor de cereja)
- 1 pitada de sal
- 300 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 557,9 kcal | 28%* |
| <b>Proteínas</b>           | 9,4 g      | 19%* |
| <b>Lípidos</b>             | 34,2 g     | 49%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 51,9 g     | 20%* |

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

### Preparação

- 1 Escorra as cerejas reservando a sua calda.
- 2 Parta o chocolate em pequenos pedaços e derreta-o no micro-ondas com a manteiga em pedaços, sem adicionar água, durante 2 minutos a 500W. Verta este preparado sobre as gemas mexendo bem.
- 3 Bata as claras em castelo com uma pitada de sal e, em seguida, adicione o açúcar em pó sem parar de mexer para obter um preparado suave e brilhante. Junte estas claras ao preparado anterior bem como as cerejas.
- 4 Molhe rapidamente as bolachas na calda das cerejas, eventualmente aromatizada com kirsch (ou licor de ginja), e cubra o fundo e os lados da forma.
- 5 Verta metade da mousse, adicione pedaços de bolachas e depois o restante da mousse. Calque bem, cubra com uma camada de bolacha e coloque no frigorífico durante 12 horas.

6

Desenforme e decore com as raspas de chocolate e o açúcar em pó.