Sobremesas | Receitas de Chocolate

Tarte de Pera com Creme de Café

65 min. | Médio | Económico | 4 doses

Ingredientes

- 4 peras
- 100 g de açúcar
- 2 ovos
- 1 pau de canela
- 50 g de manteiga
- 150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 200 ml de Natas LONGA VIDA
- 100 g de farinha
- 1 c. de sopa de NESCAFÉ
- 1 ovo

Informação nutricional

Energia	753,4 kcal	38%*
Proteínas	11,0 g	22%*
Lípidos	32,3 g	46%*
Hidratos de Carbono	79,6 g	31%*

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

Preparação

1. Coloca a farinha na bancada, num monte, e no meio a manteiga cortada em pedaços, juntamente com o ovo, amassa ligeiramente até obter uma massa consistente e deixa repousar durante 30 minutos.
2. Estende a massa com um rolo, forra uma forma para tarte e pica o fundo várias vezes com um garfo.
3. Leva a cozer em forno pré-aquecido a 200ºC, aproximadamente, durante 10 minutos.
4. Descasca as peras, corta-as ao meio e tira o caroço. 5. Coloca numa caçarola com ¼ litro de água, o açúcar e o pau de canela e deixa cozer até ficarem moles (15 minutos, aproximadamente).

5. Retira-as e faz uma redução com a calda da cozedura, deixando cozer em lume alto durante 5 minutos.

6. Mistura as natas com o Nescafé, os ovos batidos e a calda da cozedura das peras.

7. Rala o chocolate e coloca na base da tartelete, coloca por cima as peras em metades, em forma de círculo e deita o creme. Leva a tarte a cozer em forno médio durante 30 m.