Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Semifrio de Chocolate e Pêssego

20 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

1 ramo de hortelã
250 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
4 ovos
150 g de pêssego em calda
150 g de manteiga

Informação nutricional

Energia	294,5 kcal	15%*
Proteínas	4,1 g	8%*
Lípidos	25,3 g	36%*
Hidratos de Carbono	11,3 g	4%*

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

Preparação

1. Unte uma forma de silicone para bolo inglês com manteiga e forre com papel vegetal próprio para forno.
2. Escorra bem os pêssegos e corte-os em pedaços pequenos.
3. Derreta o chocolate com a manteiga no micro-ondas. Misture, adicione as gemas e bata suavemente até obter um creme fino.
4. Bata as claras e adicione com movimentos suaves e envolventes.
5. Adicione os pêssegos e misture. Deite na forma e coloque no congelador durante 4 horas.
6. Corte alguns pêssegos em fatias sem cortar completamente e reserve.
7. Desenforme e sirva com fatias de pêssego e folhas de hortelã.