



Sobremesas Receitas de Chocolate

Tarte de Mousse de Chocolate com Figos

3 40 min.

Fácil

Informação nutricional

€ Económico

X 8 doses

Ingredientes

1 Tablete de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau Energia 346,8 kcal 17%* **Proteínas** 12%* 300 g de figos 6,2 g Lípidos 19,5 g 28%* 1 embalagem de massa quebrada **Hidratos de Carbono** 36,0 g 14%* 4 ovos *DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 30 g de amêndoas laminadas kJ / 2000 kcal) 30 g de açúcar glacê

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C;
- 2 Desenrole a massa quebrada e cubra uma forma de tarte (com cerca 20cm de diâmetro). Leve ao forno, aproximadamente 10 minutos, até alourar ligeiramente e retire.
- 3 Lave e corte os figos em tiras;
- 4 Derreta o Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau em banho Maria. Misture o chocolate derretido com as gemas dos ovos batidas.
- 5 Bata as claras em castelo e incorpore-as suavemente no preparado anterior;
- **6** Espalhe a mousse de chocolate sobre a massa da tarte e distribua os figos por cima. Leve ao frigorifico durante cerca de 3 horas;

7 Numa panela caramelize as amêndoas com o açúcar glacê em lume brando, até alourarem. Deixe-as arrefecer e na hora de servir espalhe-as sobre a tarte.