Sobremesas | Doces de Colher

Taça Delícia

25 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

PARA A CALDA DE CAFÉ:

4 folhas de gelatina

40 g de Sical Masaka (diluído em 0,5 l de água)

1/2 l de água

150 g de açúcar

PARA O CREME BRANCO:

2 c. de sopa de queijo creme

50 g de açúcar

300 ml de Natas LONGA VIDA

cacau em pó q.b.

Informação nutricional

Energia	311,8 kcal	16%*
Proteínas	3,0 g	6%*
Lípidos	2,9 g	4%*
Hidratos de Carbono	45,6 g	18%*

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

Preparação

1. Demolha as folhas de gelatina em água fria. Ferve o café Sical com o açúcar, até que este derreta, formando uma calda.
2. Escorre a gelatina e junta-a ao preparado anterior, fora do lume; deixa arrefecer durante cinco minutos.
3. Prepara o creme branco: Envolve o queijo com o açúcar; bate as natas e adiciona-as ao queijo-creme.
4. Numa taça, coloca alternadamente camadas de calda de café e creme branco. Leva ao frigorífico, a refrescar.

5 Retira e decora com natas e cacau em pó.

6 Sugestão: Junta duas colheres (sopa) de licor de uísque ao creme branco.