Sobremesas | Receitas de Chocolate

Tarte de Iogurte e Chocolate

25 min. | Médio | Económico | 8 doses

Ingredientes

200 g de bolachas de manteiga
50 g de manteiga derretida e arrefecida
4 0 folhas de gelatina branca
3 dl de iogurte LONGA VIDA Natural
1 embalagem de Natas LONGA VIDA
0 algumas gotas de essência de baunilha
100 g de açúcar em pó
1/2 dl de água
120 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
1 c. de sopa de manteiga

Informação nutricional

Energia	411,8 kcal	21%*
Proteínas	4,7 g	9%*
Lípidos	18,4 g	26%*
Hidratos de Carbono	44,5 g	17%*

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

Preparação

1. Rale as bolachas numa picadora.
2. Coloque-as numa tigela e junte a manteiga.
3. Misture com os dedos.
4. Forre o fundo de uma forma de tarte com a mistura, pressionando-a com as costas de uma colher (de sopa).

5 Leve a forma ao frigorífico.

6 Demolhe a gelatina em água fria.

7 Numa tigela, coloque o iogurte e a essência de baunilha e bata com uma vara de arames.

8 Bata as natas até dobrarem de volume.

9 Junte o açúcar em pó e continue a bater até ganharem a consistência de chantilly.

10 Junte-as ao iogurte.

11 Dissolva as folhas de gelatina espremidas em 0,5 dl de água quente.

12 Junte ao creme de iogurte.

13 Parta o chocolate em pedaços e ponha-os num tacho com a manteiga.

14 Leve ao lume, em banho-maria, para derreter.

15 Fora do lume, bata o chocolate, até obter um creme liso.

16 Divida o creme de iogurte em duas partes.

17 Junte a uma delas o chocolate derretido, mexendo.

18 Deite os dois cremes na forma e misture-os com um garfo para obter um efeito marmoreado.