Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Pastel de Chocolate e Coco

30 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

250 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 70% cacau (200g recheio + 50g cobertura)

300 ml de natas para bater (250g recheio + 50g cobertura)

200 g de Palitos La Reine/champanhe

100 ml de leite

150 g de açúcar

100 g de manteiga

100 g de coco ralado

50 ml de rum (opcional)

Informação nutricional

Energia	547,2 kcal	27%*
Proteínas	4,8 g	10%*
Lípidos	30,0 g	43%*
Hidratos de Carbono	45,3 g	17%*

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

Preparação

1. Derreter em banho-maria 200g de chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 70% cacau e deixar arrefecer à temperatura ambiente, mexendo de vez em quando.
2. Bater 250 ml de natas e reservar no frigorifico.
3. Bater durante alguns minutos a manteiga e o açúcar até obter um creme.
4. Adicionar o chocolate e o coco ralado. Misturar tudo.
5. Adicionar as natas batidas e misturar com movimentos suaves.

6 Adicionar o leite e o rum. Misturar tudo muito bem.

7 Forrar com papel vegetal um forma retangular com aproximadamente 23x13 cm.

8 Fazer camadas com a massa de chocolate, preparada anteriormente, alternadas com camadas de biscoitos embebidos em leite. Comece e termine com uma camada de massa de chocolate.

9 Reservar no frigorifico por 2-3 horas antes de desenformar.

10 Derreter os 50g de chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 70% cacau juntamente com 50g de natas e deixar arrefecer um pouco. Verter o chocolate derretido sobre o pastel.

11 Conselho: Decore a superfície do pastel com coco ralado a gosto.