

Bebidas | Bebidas com Café

Creme de Café Nestlé

25 min. | Fácil | Moderado | 6 doses

Ingredientes

3 gemas de ovo
170 g de açúcar
1 c. de sopa de amido de milho
1/2 l de leite
2 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico
100 g de NESTLÉ Classic Chocolate de Leite
3 folhas de gelatina
1 embalagem de Natas LONGA VIDA
2 c. de sopa de açúcar
120 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	510,5 kcal	26%*
Proteínas	7,4 g	15%*
Lípidos	16,7 g	24%*
Hidratos de Carbono	65,9 g	25%*

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

Preparação

1. Mistura as gemas com o açúcar e bate até formar uma gemada clara.
2. Dissolve o amido de milho num pouco de água e leva a lume brando com o leite, até engrossar.
3. Junta a gemada.
4. Adiciona o café e o chocolate de leite, em pedaços; mexe até dissolver.

5 Demolha a gelatina em água fria.

6 Retira; espreme e junta ao preparado anterior.

7 Bate as natas com o açúcar e adiciona metade ao creme.

8 Rega com um pouco de rum e distribui o preparado pelas taças, em camadas, intercalando com as natas restantes.

9 Leva ao frigorífico durante 30 minutos.

10 Derrete o chocolate para culinária NESTLÉ Sobremesas, em banho-maria; coloca-o num cartucho de papel vegetal e decora o doce. Sugestão: Alterna cada camada de palitos de champanhe com outra de creme de café.