

Sobremesas Bolos

Semifrio Cremoso de Praliné

35 min. Médio Moderado 12 doses

Ingredientes

100 g de avelã (triturada grosseiramente)
50 g de pistachio
4 embalagens de Natas LONGA VIDA
5 folhas de gelatina incolor
400 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
50 g de noz
50 g de amêndoa (torrada e triturada grosseiramente)
1 fio de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
150 g de açúcar
50 g de manteiga
200 g de amêndoa (sem pele e torrada)

Informação nutricional

Energia	715,7 kcal	36%*
Proteínas	10,4 g	21%*
Lípidos	39,3 g	56%*
Hidratos de Carbono	47,9 g	18%*

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

Preparação

1. Confeção do Semifrio: Derreta o chocolate em banho-maria e reserve.
2. Coloque as folhas de gelatina numa taça com água fria e reserve.
3. Forre uma forma de bolo Inglês com pelicula aderente.
4. Bata as natas com açúcar ate ficarem firmes obtendo chantilly.

5 Retire as folhas de gelatina da água fria, esprema bem e leve numa taça ao micro-ondas durante 30 segundos ate derreter, mexa com um garfo e adicione, envolvendo, ao chantilly.

6 Adicione ao chantilly os frutos secos e o praliné e envolva.

7 Cubra o fundo da forma com o preparado anterior leve ao congelador durante 1 hora.

8 Retire o semifrio e cubra toda a superfície com o chocolate arrefecido, volte a colocar no congelador durante 2 horas.

9 Confeção do Praliné: Triture a amêndoa grosseiramente, numa frigideira adicione a amêndoa, o açúcar e a manteiga.

10 Mexa até a manteiga derreter e o açúcar se fundir na amêndoa.

11 O praliné ficara pronto quando este estiver com uma cor acastanhada.

12 Reserve num local fresco.

13 Decoração: Desenforme sobre o prato de servir.

14 Decore com um fio de chocolate derretido e praliné.