

Sobremesas | Doces de Colher

Torta de Café e Chocolate Preto

45 min. | Médio | Económico | 10 doses

Ingredientes

5 c. de chá de NESCAFÉ
5 ovos
130 g de manteiga amolecida
80 g de açúcar
60 g de amido de milho
50 g de açúcar em pó
2 c. de sopa de água
1 saqueta de açúcar baunilhado
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	259,8 kcal	13%*
Proteínas	3,4 g	7%*
Lípidos	17,2 g	25%*
Hidratos de Carbono	21,8 g	8%*

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

Preparação

1. Pré-aquece o forno a 200°C.
2. De seguida, prepara a massa: separa as claras das gemas. Bate as gemas com 80 g de açúcar e o açúcar baunilhado até obter uma mistura esbranquiçada. Adiciona o amido de milho e mistura. Bate as claras em castelo e mistura-as delicadamente na massa.
3. Verte este preparado sobre um tabuleiro de ir ao forno untado com manteiga e leva a cozer ao forno durante 12 a 15 minutos.
4. Avança para a preparação do recheio: esmaga 100 g de manteiga amolecida com um garfo. Dissolve 3 colheres de chá de Nescafé numa colher de água e mistura com a manteiga e o açúcar em pó.

5 Retira a massa do forno. Desenforma-a sobre um pano húmido e enrola-a sobre si própria. Deixa-a arrefecer durante dez minutos. Estende-a, espalha o recheio por cima e depois enrola novamente a massa.

6 Por fim, prepara a cobertura de chocolate: derrete o chocolate partido em pedaços em banho-maria. Adiciona o resto da manteiga amolecida (30g) e 2 colheres de chá de Nescafé dissolvido na água. Deixa repousar um momento.

7 Envolve com o chocolate da cobertura a massa enrolada e coloca no frigorífico até ao momento de servir.