



Sobremesas

Bolos

## Terrine de Chocolate, Amêndoas e Ginjas

40 min.

Difícil

Económico

10 doses

### Ingredientes

300 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
2 ovos  
100 g de ginjas descaroçadas em calda  
60 g de manteiga  
60 g de açúcar  
60 g de farinha  
30 g de amêndoas laminadas  
20 g de açúcar em pó  
1 raspas de laranja  
200 ml de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

|                     |            |      |
|---------------------|------------|------|
| Energia             | 377,0 kcal | 19%* |
| Proteínas           | 5,4 g      | 11%* |
| Lípidos             | 21,7 g     | 31%* |
| Hidratos de Carbono | 29,2 g     | 11%* |

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 2 Dentro uma tigela, verta as gemas de ovo, separando-as das claras, e misture o açúcar em pó. Adicione a farinha, 30 g de manteiga derretida e a raspa de laranja. Seguidamente, junte delicadamente as claras batidas em castelo.
- 3 Cubra um tabuleiro (cerca de 28 por 20 cm) com uma folha de papel vegetal untada com manteiga e verta sobre ela o preparado. Deixe cozer no forno durante cerca de 10 minutos.
- 4 Após a saída do forno, enrole a massa do bolo bem apertada num pano húmido. Deixe arrefecer durante 15 minutos.

- 5 Numa frigideira, caramelize as amêndoas com o açúcar em pó, mexendo-as com regularidade. As amêndoas devem ficar bem douradas. Coloque-as sobre uma folha de papel vegetal e pique-as.
- 6 Parta o chocolate aos quadrados. Aqueça as natas e deite-as por cima. Adicione 30 g de manteiga. Cubra, espere 5 minutos e misture.
- 7 Desenrole a massa, espalhe pelo interior 3 colheres de sopa do ganache de chocolate feito no passo anterior, adicione as amêndoas e metade das ginjaas.
- 8 Forre uma forma para bolos (tipo bolo inglês) com película transparente, verta uma primeira camada de ganache de chocolate com cerca de 2 cm, adicione a massa enrolada cortando as extremidades para a adaptar ao tamanho da forma. Adicione o resto das ginjaas e da ganache.
- 9 Coloque no frigorífico pelo menos durante 4 horas.
- 10 Sirva esta terrine bem fria, cortada às fatias.