

Sobremesas Bolos

# Bavaroise de Pistácio Chocolate e Cerejas

20 min. Médio Económico 4 doses

## Ingredientes

200 ml de Natas LONGA VIDA
100 ml de leite meio gordo
20 cerejas em calda
30 g de pistácios sem sal
30 g de açúcar
4 biscoitos boudoirs
3 folhas de gelatina
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 435,7 kcal | 22%* |
| **Proteínas** | 7,4 g | 15%* |
| **Lípidos** | 17,9 g | 26%* |
| **Hidratos de Carbono** | 38,9 g | 15%* |

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

## Preparação

1. Demolhe 2 folhas de gelatina numa taça com água fria e demolhe a terceira, da mesma forma, numa taça à parte.
2. Numa pequena caçarola, derreta 2 folhas escorridas em 100 ml de natas líquidas. Adicione o açúcar, o leite e os pistácios misturados com os biscoitos boudoirs moídos.
3. Verta o preparado para 4 embalagens de iogurte lavadas e secas. Coloque no frigorífico durante 1 hora.
4. Aqueça os 100 ml de natas que sobram juntamente com a última folha de gelatina escorrida. Verta sobre o chocolate partido em pedaços e cubra. Aguarde 2 a 3 minutos e depois misture. Adicione 8 cerejas cortadas em dois e depois distribua o chocolate arrefecido pelas embalagens de iogurte. Coloque no frigorífico durante 1 hora.

5 Desenforme cortando a embalagem de iogurte com a ajuda de uma tesoura. Sirva sobre um prato.

6 Misture as cerejas restantes com 2 colheres de sopa do conteúdo da calda no copo e decore num prato.