

Sobremesas Bolos

Charlotte de Cerejas e Chocolate

35 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

350 g de cerejas em calda
250 g de palitos la reine
4 ovos
125 g de manteiga
50 g de açúcar em pó
3 c. de sopa de kirsch (ou licor de cereja)
1 pitada de sal
300 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	557,9 kcal	28%*
Proteínas	9,4 g	19%*
Lípidos	34,2 g	49%*
Hidratos de Carbono	51,9 g	20%*

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

Preparação

1. Escorra as cerejas reservando a sua calda.
2. Parta o chocolate em pequenos pedaços e derreta-o no micro-ondas com a manteiga em pedaços, sem adicionar água, durante 2 minutos a 500W. Verta este preparado sobre as gemas mexendo bem.
3. Bata as claras em castelo com uma pitada de sal e, em seguida, adicione o açúcar em pó sem parar de mexer para obter um preparado suave e brilhante. Junte estas claras ao preparado anterior bem como as cerejas.
4. Molhe rapidamente as bolachas na calda das cerejas, eventualmente aromatizada com kirsch (ou licor de ginja), e cubra o fundo e os lados da forma.
5. Verta metade da mousse, adicione pedaços de bolachas e depois o restante da mousse. Calque bem, cubra com uma camada de bolacha e coloque no frigorífico durante 12 horas.

6 Desenforme e decore com as raspas de chocolate e o açúcar em pó.