

Sobremesas Bolos

Bavaroise de Chocolate e Citrinos

45 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

250 g de açúcar
500 ml de Leite Condensado NESTLÉ
1 embalagem de Natas LONGA VIDA
500 ml de água
1 laranja
1 lima
5 folhas de gelatina
5 gemas de ovos
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	479,2 kcal	24%*
Proteínas	8,0 g	16%*
Lípidos	16,5 g	24%*
Hidratos de Carbono	64,9 g	25%*

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

Preparação

1. Demolhe as folhas de gelatina numa taça com água fria. Verta o leite evaporado para uma tigela e coloque-a no frigorífico durante cerca de 30 minutos.
2. Numa caçarola, derreta o chocolate com o leite condensado. Escorra a gelatina e derreta-a em lume brando. Misture bem.
3. Numa tigela, usando uma vara de arames, misture as gemas de ovo com o preparado à base de leite condensado.
4. Lave a laranja e o limão. Com a ajuda de um descascador de legumes, corte a casca dos frutos. Corte o limão e a laranja em rodelas. Numa caçarola, aqueça a água e o açúcar. Adicione as cascas e as rodelas de frutos e deixe cristalizar durante 10 minutos. Guarde as rodelas e corte as cascas.

5 Bata as natas até formar uma mousse. Envolva, suavemente, com o preparado e adicione as cascas.

6 Coloque uma película transparente no fundo da forma redonda para bolos. Verta a delícia de chocolate para a forma e coloque-a no frigorífico durante cerca de 6 horas.

7 Desenforme e decore com 2 rodelas de laranja e 2 rodelas de limões cristalizados. Coloque o restante em volta do prato. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.