

Sobremesas Doces de Colher

# Pavê de Chocolate

35 min. Difícil Económico 4 doses

## Ingredientes

200 g de açúcar em pó
100 ml de licor de pera
200 g de palitos la reine
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
4 0 ovos
0 cacau em pó q.b.
100 g de manteiga
400 ml de Natas LONGA VIDA

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 1311,0 kcal | 66%* |
| **Proteínas** | 16,9 g | 34%* |
| **Lípidos** | 53,7 g | 77%* |
| **Hidratos de Carbono** | 129,5 g | 50%* |

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

## Preparação

1. Numa taça que possa ir ao microondas coloque o chocolate partido em pedacinhos, a manteiga e 100g de açúcar em pó. Leve ao microondas na potência máxima 900W durante 1 minuto ou derreta em banho maria. Mexa bem e deixe arrefecer um pouco.
2. Separe as gemas das claras dos ovos, bata as claras em castelo, junte às gemas 30 ml de licor de pera e mexa bem. Adicione ao preparado de chocolate. Envolva as claras em castelo no preparado de chocolate com cuidado para não abater.
3. Coloque nas taças os palitos la reine embebidos no licor de pera. Faça uma camada de creme de chocolate, outra de palitos e finalize com o creme de chocolate. Leve ao frigorífico durante duas horas.
4. Bata as natas com o restante açúcar até formar chantilly. Coloque no saco pasteleiro e decore as tacinhas a gosto. Polvilhe com cacau em pó e leve de novo ao frio até à hora de servir.