

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Tarte de Chocolate e After Eight

30 min. | Fácil | Económico | 12 doses

Ingredientes

400 g de Chocolate AFTER EIGHT
250 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
125 g de manteiga
3 ovos
75 g de açúcar glacê
hortelã q.b.

Informação nutricional

Energia	357,8 kcal	18%*
Proteínas	3,8 g	8%*
Lípidos	23,3 g	33%*
Hidratos de Carbono	31,5 g	12%*

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

Preparação

1. Forre uma forma com película aderente (Tamanho ideal: 21x11 cm).
2. Derreta o chocolate em banho-maria.
3. Separe as gemas das claras e bata as claras em castelo.
4. Bata a manteiga com o açucar glacê até obter uma mistura pastosa. Junte as gemas, uma a uma, e vá misturando muito bem.
5. Adicione o chocolate derretido e misture com movimentos suaves e envolventes e por fim, junte as claras em castelo.
6. Forre a forma com uma camada de after eights e verta uma parte da massa sobre esta camada. Repita este processo e termine com uma camada de after eights.

7 Guarde no frigorífico num período mínimo de 5 horas. Desenforme esta sobremesa antes de servir e decore com folhas de hortelã e com os restantes after eights.