

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Tarte de Mousse de Chocolate com Figos

40 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

- 1 Tablete de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau
- 300 g de figos
- 1 embalagem de massa quebrada
- 4 ovos
- 30 g de amêndoas laminadas
- 30 g de açúcar glacê

Informação nutricional

Energia	346,8 kcal	17%*
Proteínas	6,2 g	12%*
Lípidos	19,5 g	28%*
Hidratos de Carbono	36,0 g	14%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC;
2. Desenrole a massa quebrada e cubra uma forma de tarte (com cerca 20cm de diâmetro). Leve ao forno, aproximadamente 10 minutos, até alourar ligeiramente e retire.
3. Lave e corte os figos em tiras;
4. Derreta o Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau em banho Maria. Misture o chocolate derretido com as gemas dos ovos batidas.
5. Bata as claras em castelo e incorpore-as suavemente no preparado anterior;
6. Espalhe a mousse de chocolate sobre a massa da tarte e distribua os figos por cima. Leve ao frigorifico durante cerca de 3 horas;

7 Numa panela caramelize as amêndoas com o açúcar glacê em lume brando, até alourarem. Deixe-as arrefecer e na hora de servir espalhe-as sobre a tarte.