

Receitas em vídeo | Sobremesas

Torta de Chocolate de Natal com Leite Condensado

45 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

5 gemas de ovo
100 g de açúcar
70 g de farinha
30 g de cacau em pó
4 claras de ovo
35 g de manteiga
manteiga para untar q.b.
1/2 dl de leite
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
4 gemas de ovo
75 g de farinha
1 c. de café de essência de baunilha
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
250 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	489,1 kcal	24%*
Proteínas	9,4 g	19%*
Lípidos	18,6 g	27%*
Hidratos de Carbono	57,7 g	22%*

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

Preparação

1. Prepare o creme. Leve o leite ao lume e deixe-o ferver.
2. Numa tigela, misture o leite condensado com as gemas e a farinha, e junte o leite quente em fio, mexendo sempre.

3 Deite a mistura num tacho, adicione a essência de baunilha e leve ao lume, sem parar de mexer, até engrossar.

4 Retire do lume e deixe arrefecer, mexendo de vez em quando para não ganhar crosta.

5 Forre um tabuleiro com papel vegetal untado com manteiga e prepare a massa.

6 Comece por deitar as gemas numa tigela, junte o açúcar e bata até obter uma mistura clara e cremosa.

7 Adicione a farinha e o cacau.

8 Mexa, adicione a manteiga derretida e junte delicadamente as claras batidas em castelo, volte a mexer e deite no tabuleiro.

9 Leve ao forno, a 240 graus, durante 7 minutos e depois desenforme.

10 Retire o papel e barre a massa com o creme.

11 Enrole e deixe arrefecer.

12 Prepare a cobertura. Raspe o chocolate para um recipiente.

13 Leve ao lume um tacho com as natas e deixe-as ferver.

14 Retire o tacho do lume, junte-lhe o chocolate raspado e mexa até obter um creme liso.

15 Cubra o rolo com a mistura de chocolate e deixe arrefecer.

16 Depois de frio decore o rolo com chocolate raspado e rodelas de laranja cristalizada ou, se preferir, faça outra decoração a gosto.