

Receitas em vídeo | Sobremesas

Bavaroise de Framboesa em Cama de Cacau

35 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

3 ovos
75 g de açúcar
40 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
60 g de farinha
manteiga para untar q.b.
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
4 gemas de ovo
5 folhas de gelatina
120 g de framboesas
250 ml de Natas LONGA VIDA
folhas de hortelã para decorar q.b.

Informação nutricional

Energia	396,3 kcal	20%*
Proteínas	8,7 g	17%*
Lípidos	10,8 g	15%*
Hidratos de Carbono	51,1 g	20%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180º e forre um tabuleiro com papel vegetal, untado com manteiga.Em seguida prepare a massa: numa tigela bata os ovos e o açúcar e bata até triplicar o volume.

2. Adicione a farinha e o chocolate derretido e envolva tudo.Verta no tabuleiro e leve ao forno. 10 minutos depois retire, desenforme e deixe arrefecer.Entretanto prepare a bavaroise. Demolhe a gelatina em 3 colheres de sopa de água fria.

3. Depois, num tacho misture o leite condensado com as gemas e leve ao lume, mexendo sempre até ferver. Esprema então a gelatina, adicione-a ao creme de leite condensado e mexa bem.Lave as framboesas, reserve algumas e reduza as restantes a puré.Bata as natas em chantilly, sem açúcar e misture tudo – o creme, o puré e as natas – delicadamente.Utilize formas pequenas e corte com elas círculos de massa. Cubra com eles o fundo das formas e encha depois com a mistura de framboesas.Leve ao frio até solidificar. Pouco antes de

servir, desenforme e decore com as framboesas que reservou e folhas de hortelã.