

Receitas em vídeo | Sobremesas

Fondant de Chocolate sem glúten

25 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

- 2 dl de leite
- 200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 6 gemas de ovo
- 3 folhas de gelatina
- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA
- 4 c. de sopa de açúcar
- 1 c. de sopa de cacau em pó

Informação nutricional

Energia	925,0 kcal	46%*
Proteínas	18,5 g	37%*
Lípidos	37,8 g	54%*
Hidratos de Carbono	102,7 g	39%*

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

Preparação

1. Comece por demolhar a gelatina em 3 colheres de sopa de água fria.
2. Entretanto, parta a tablete em pedaços e leve-a ao lume com o leite, mexendo até que o chocolate derreta, sem ferver. Numa tigela, misture o leite condensado com as gemas e bata bem.
3. A seguir, junte esta mistura ao chocolate derretido, mexa e leve ao lume, mexendo sempre.
4. Quando começar a levantar fervura, retire do lume e acrescente a gelatina espremida. Misture bem e deixe arrefecer.
5. Entretanto bata as natas em chantilly com o açúcar e junte à mistura de chocolate assim que esteja fria, mexendo delicadamente.

6 Verta esta massa em pequenas formas individuais previamente passadas por água fria e leve ao frio de um dia para o outro. No dia seguinte, desenforme, polvilhe com cacau e sirva.