

Sobremesas Tartes

Tarte de Framboesas

35 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

400 g de massa folhada
4 folhas de gelatina
2 latas de Leite Condensado Magro NESTLÉ
6 gemas de ovo
250 ml de Natas LONGA VIDA
300 g de framboesas

Informação nutricional

Energia	816,2 kcal	41%*
Proteínas	19,5 g	39%*
Lípidos	22,4 g	32%*
Hidratos de Carbono	113,7 g	44%*

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

Preparação

1. Depois da massa descongelada, estenda-a com o rolo em cima de uma mesa polvilhada com farinha.
2. Forre uma forma de tarte de fundo solto com a massa, cubra-a com papel vegetal, encha-a de feijão seco e leve ao forno a 200 graus durante 20 minutos.
3. Retire a tarte do forno, retire o feijão e o papel vegetal e deixe arrefecer.
4. Entretanto mergulhe a gelatina em água fria para demolhar.
5. Deite o leite condensado num tacho, junte-lhes as gemas e leve ao lume sem parar de mexer, até ferver; assim que começar a levantar fervura retire do lume, junte-lhe a gelatina escorrida e mexa bem.
6. Deixe arrefecer.

7 Bata as natas em chantilly (sem açúcar), adicione-as ao creme já frio e misture bem.

8 Deite dentro da massa de tarte cozida e arrefecida e leve ao frio até solidificar. Coloque as framboesas em cima da tarte, decore a gosto e sirva.