

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Marquise de Chocolate com Frutos Vermelhos

15 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

- 300 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau
- 175 g de manteiga à temperatura ambiente
- 4 ovos
- 100 g de açúcar em pó
- 1 pitada de sal
- frutos vermelhos q.b.

Informação nutricional

Energia	360,9 kcal	18%*
Proteínas	4,9 g	10%*
Lípidos	25,5 g	36%*
Hidratos de Carbono	27,6 g	11%*

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

Preparação

1. Derreter o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau em banho-maria e reservar.
2. Bater a manteiga com o açúcar até obter um creme.
3. Bater as claras em castelo com uma pintada de sal e reservar.
4. Adicionar ao creme de manteiga o açúcar e as gemas, uma a uma, e bater tudo muito bem.
5. Adicionar o chocolate e bater. Juntar as claras em castelo e misturar com movimentos suaves e envolventes.
6. Verter para uma forma retangular, 20cm x 11cm aproximadamente, forrada com papel vegetal e levar ao congelador no mínimo 4 horas.

7 No momento de servir decore a superfície da marquise de chocolate com frutos vermelhos a gosto e raspas de chocolate.