



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Tarte Merengada de Chocolate e Café

50 min.

Fácil

Moderado

12 doses

### Ingredientes

100 g de manteiga  
100 g de açúcar  
280 g de farinha  
2 c. de sopa de cacau em pó  
1 ovo  
manteiga q.b.  
3 folhas de gelatina  
3 dl de leite  
130 g de açúcar  
1 c. de café de NESCAFÉ Clássico  
2 ovos  
1 embalagem de Natas LONGA VIDA  
açúcar q.b.

### Informação nutricional

|                     |            |      |
|---------------------|------------|------|
| Energia             | 303,7 kcal | 15%* |
| Proteínas           | 4,8 g      | 10%* |
| Lípidos             | 9,4 g      | 13%* |
| Hidratos de Carbono | 41,9 g     | 16%* |

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

### Preparação

- 1 Liga o forno a 180°C. Unta uma tarteira com manteiga.
- 2 Junta todos os ingredientes da massa e amassa até esta se desprender da tigela.
- 3 Forra a tarteira. Cobre-a com papel de alumínio e preenche-a com leguminosas secas. Leva a massa ao forno, durante 25 minutos.

- 4 Recheio: Demolha a gelatina em água fria. Ferve o leite.
- 5 À parte, mistura o açúcar, o café, o chocolate e as gemas; junta o leite em fio, mexendo sempre.
- 6 Leva a lume brando até ferver. Adiciona as folhas de gelatina escorridas e mexe. Deixa arrefecer.
- 7 Bate as natas firmemente e envolve-as no creme anterior com uma espátula.
- 8 Verte o preparado sobre a massa (à qual foi retirado o papel e as leguminosas) e leva ao frigorífico a solidificar.
- 9 Pesa as claras; junta-lhes o dobro do peso em açúcar e leva tudo ao lume, em banho-maria, até o açúcar se dissolver.
- 10 Retira do calor e bate até obter um merengue firme; dispõe-o sobre a tarte e leva ao forno para alourar.