

Sobremesas Tartes

Tarte Crocante de Mousse

40 min. Fácil Moderado 12 doses

Ingredientes

4 chávenas de Cereais FITNESS
1 c. de chá de leite
4 0 ovos
250 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
2 c. de sopa de açúcar
100 g de manteiga (sem sal)
100 ml de Natas LONGA VIDA
50 g de açúcar
1 embalagem de smarties

Informação nutricional

Energia	362,1 kcal	18%*
Proteínas	5,4 g	11%*
Lípidos	16,8 g	24%*
Hidratos de Carbono	41,8 g	16%*

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

Preparação

1. Confeção da Massa: Numa taça misture os cereais fitness moídos com a manteiga amolecida e o leite, misture ate ficar bem ligado.
2. Forre uma tarteira com este preparado pressionando bem o fundo e os lados e leve a refrigerar durante uma hora.
3. Confeção da Mousse: Bata as gemas com o açúcar ate ficar cremoso.
4. Derreta a manteiga com o chocolate no micro-ondas durante 2 minutos.
5. Adicione ao preparado anterior envolvendo.

6 Bata as claras em castelo e envolva ao creme e verta este preparado para a tarteira.

7 Leve a refrigerar durante 2 horas.

8 Decoração: Bata as natas com o açúcar até ficar espesso e com um saco pasteleiro de boquilha frisada decore em volta da tarteira volte a levar ao frio.

9 Antes de servir espalhe smarties.