



Sobremesas

Tartes

Tarte de Cacao com Frutos Vermelhos

🕒 105 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

270 g de farinha
30 g de cacau magro em pó
1 c. de sopa de creme vegetal
1 c. de sopa de malte de cevada
1 pitada de sal fino
1 ovo biológico pequeno
1 dl de água
farinha para polvilhar
creme vegetal para untar
Para a massa:
Para o Recheio:
2 folhas de gelatina incolor
2 pudins de baunilha de soja prontos
2 iogurte NESTLÉ Yaos Grego Natural Magro
50 g de amoras
70 g de framboesas
50 g de mirtilos
Para a Decoração:
1 ramo de hortelã
framboesas

Informação nutricional

Energia	343,2 kcal	17%*
Proteínas	9,1 g	18%*
Lípidos	11,4 g	16%*
Hidratos de Carbono	50,1 g	19%*

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

Preparação

- 1 Para a massa, misture a farinha com o cacau em pó, o creme vegetal, o malte de cevada, o sal, o ovo e a água. Deixe descansar, por 20 minutos.
- 2 Polvilhe com farinha uma superfície de trabalho e tenda a massa em forma de rectângulo, com a ajuda de um rolo de cozinha. Com uma carretilha, corte um rectângulo com 35 por 15 cm.
- 3 Unte com creme vegetal e polvilhe com farinha uma forma com 30 por dez cm, forre-a com a massa e leve ao forno a 200° C, durante cerca de 20 minutos. Retire do calor, deixe arrefecer bem e desenforme sobre uma travessa de servir.
- 4 Prepare o recheio, demolhando as folhas de gelatina em água fria, por dois minutos. Escorra-as bem e leve-as ao lume, em banho-maria, mexendo sempre até derreterem por completo. Retire do calor e reserve. Coloque as amoras cortadas ao meio, as framboesas e os mirtilos inteiros sobre a massa e reserve.
- 5 À parte, misture os pudins de baunilha com os iogurtes, com a ajuda de uma vara de arames. Incorpore a gelatina derretida e verta na massa, sobre os frutos vermelhos. Reserve no frio, até solidificar bem. Antes de servir, decore a tarte com a hortelã e framboesas e corte-a em fatias.