

Sobremesas Receitas de Chocolate

Tronco de Natal com Nescafé

45 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

PARA A TORTA:
5 ovos
125 g de açúcar
2 c. de sopa de Chocolate em Pó NESTLÉ
açúcar para polvilhar o pano q.b.
PARA O RECHEIO DE CAFÉ:
175 g de manteiga à temperatura ambiente
100 g de açúcar em pó
1 c. de sopa de chocolate em pó
3 c. de sopa de NESCAFÉ (líquido) ou Nespresso
PARA O GANACHE:
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
200 ml de Natas LONGA VIDA
1 c. de sopa de manteiga à temperatura ambiente
125 g de farinha

Informação nutricional

Energia	491,1 kcal	25%*
Proteínas	5,9 g	12%*
Lípidos	25,6 g	37%*
Hidratos de Carbono	48,4 g	19%*

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

Preparação

1. Para a Torta:

   Aquecer o forno a 180ºC.

2. Bater as claras em castelo e adicionar o açúcar, continuando a bater. Juntar as gemas e bater bem.

3 Forrar um tabuleiro com papel vegetal bem untado. Deitar e creme e levar ao forno até estar cozido.

4 Desenformar por cima de um pano polvilhado com açúcar. Deixar arrefecer 5 minutos e cobrir com o recheio, enrolando com a ajuda do pano.

5 Para o Recheio: Bater muito bem todos os ingredientes.

6 Para o Ganache:

Começar por picar muito bem o chocolate e reservar numa tigela.

7 Aquecer as natas. Assim que estiverem bem quentes, tirar do lume e acrescentar a manteiga, mexendo para derreter. Deitar imediatamente por cima do chocolate.

8 Aguardar cerca de 30 segundos e mexer até estar bem dissolvido.