

Sobremesas Tartes

# Tarte de Doce de Leite, Chocolate, Natas e Framboesas

30 min. Fácil Económico 10 doses

## Ingredientes

125 g de bolachas tipo maria
50 g de manteiga
250 ml de Natas LONGA VIDA
150 g de Chocolate NESTLÉ Sobremesas Negro
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
3 folhas de gelatina
125 g de mascarpone
2 c. de sopa de leite
1 c. de sopa de açúcar
20 framboesas

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 443,5 kcal | 22%* |
| **Proteínas** | 6,4 g | 13%* |
| **Lípidos** | 21,1 g | 30%* |
| **Hidratos de Carbono** | 44,4 g | 17%* |

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

## Preparação

1. Forre a base de uma forma de bolo amovível de 20cm com papel de vegetal.
2. Comece por triturar as bolachas até ficarem quase em pó. Derreta a manteiga e adicione à bolacha misturando bem até a bolacha ficar humedecida.
3. Forre a forma com a massa da bolacha e leve ao frio durante 30 minutos.
4. Coloque 150ml das natas numa panela e leve ao lume até ferver.

5 Retire do lume, acrescente o chocolate partido aos bocados e mexa até obter um creme homogéneo.

6 Retire a base da tarte do frio e cobra com o chocolate derretido levando outra vez ao frigorífico no mínimo por duas horas.

7 Coloque as folhas de gelatina em água fria por 10 minutos.

8 Bata o mascarpone e o Leite Condensado Cozido Nestlé.

9 Junte o leite e as folhas de gelatina escorridas e derreta no micro-ondas a baixa potência.

10 Junte o leite e a gelatina ao preparado anterior e bata rapidamente.

11 Coloque o preparado sobre a base de bolacha e chocolate e deixe no frigorífico durante a noite.

12 Bata 100ml de natas em chantilly e acrescente o açúcar a meio da preparação.

13 Coloque o chantilly num saco de pasteleiro com bico rizado.

14 Desenforme a tarte e decore-a com o chantilly e as framboesas.