

Sobremesas Bolos

# Salame de Chocolate com Rum

25 min. Fácil Económico 12 doses

## Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

0 amendoim q.b.

100 g de chá earl grey

3 c. de sopa de rum

1 c. de sopa de açúcar

170 g de Natas LONGA VIDA

1 c. de chá de NESCAFÉ

200 g de bolachas de manteiga

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 236,0 kcal | 12%* |
| **Proteínas** | 2,9 g | 6%* |
| **Lípidos** | 11,5 g | 16%* |
| **Hidratos de Carbono** | 20,7 g | 8%* |

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

## Preparação

1. GANACHE: Numa tigela, junte o café e o chocolate picado. Leve as natas a lume brando. Antes de levantarem fervura, retire-as do lume e junte-as ao preparado de chocolate e café. Mexa até obter uma mistura homogénea e deixe arrefecer. Leve ao frigorífico durante 1 hora.
2. CHÁ AROMATIZADO: Numa panela aqueça o chá Earl Grey, o rum e o açúcar.
3. Coloque sobre papel vegetal (para culinária) uma fila de bolachas alinhadas, tendo-as antes embebido no chá aromatizado. Espalhe por cima ¼ da ganache.
4. Volte a colocar outra camada de bolachas embebidas no chá, depois a ganache, e assim sucessivamente. A última camada deverá ser de ganache, e deverá cobrir igualmente as laterais.
5. Polvilhe o topo com amendoins e coloque no frigorífico até solidificar. Sirva em fatias.