



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Tarte de Mousse de Chocolate com Figos

40 min.

Fácil

Económico

8 doses

Ingredientes

1 Tablete de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau
300 g de figos
1 embalagem de massa quebrada
4 ovos
30 g de amêndoas laminadas
30 g de açúcar glacê

Informação nutricional

Energia	346,8 kcal	17%*
Proteínas	6,2 g	12%*
Lípidos	19,5 g	28%*
Hidratos de Carbono	36,0 g	14%*

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C;
- 2 Desenrole a massa quebrada e cubra uma forma de tarte (com cerca 20cm de diâmetro). Leve ao forno, aproximadamente 10 minutos, até alourar ligeiramente e retire.
- 3 Lave e corte os figos em tiras;
- 4 Derreta o Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau em banho Maria. Misture o chocolate derretido com as gemas dos ovos batidas.
- 5 Bata as claras em castelo e incorpore-as suavemente no preparado anterior;
- 6 Espalhe a mousse de chocolate sobre a massa da tarte e distribua os figos por cima. Leve ao frigorífico durante cerca de 3 horas;

- 7 Numa panela caramelize as amêndoas com o açúcar glacê em lume brando, até alourarem. Deixe-as arrefecer e na hora de servir espalhe-as sobre a tarte.