Sobremesas | Doces de Colher

Doce Pérola Negra

28 min. | Fácil | Moderado | 4 doses

Ingredientes

4 gemas de ovo
100 g de açúcar
150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
1 c. de café de essência de baunilha
1/2 dl de Sical Vera Cruz
3 c. de sopa de água (bem quente)
2 embalagens de Natas LONGA VIDA
100 g de açúcar
5 c. de sopa de água
100 g de amêndoa torrada (palitada)

Informação nutricional

Energia	928,2 kcal	46%*
Proteínas	11,7 g	23%*
Lípidos	34,8 g	50%*
Hidratos de Carbono	94,3 g	36%*

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

Preparação

1. Misture as gemas com o açúcar, leve ao lume, em banho-maria, durante 10 minutos, mexendo bem.
2. Em seguida, parta o chocolate em pedaços e derreta-os em banho-maria; envolva os dois preparados.
3. À mistura anterior, acrescente a baunilha e o café Sical, previamente dissolvido na água.
4. Bata as natas e adicione-as ao creme, verta-o nas taças.

5 Faça o praliné: Leve ao lume o açúcar e a água.

6 Quando estiver quase a atingir o ponto-caramelo, junte as amêndoas e deixe alcançar o ponto.

7 Unte uma tábua com óleo e verta o preparado de amêndoas.

8 Pique-o e use-o para decorar o doce. Sirva de seguida. Sugestão: Ponto-caramelo: O caramelo está no ponto quando apresenta a cor dourada e o cheiro característico, que se acentuam com o tempo de cozedura.