



Sobremesas

Tartes

## Tarte Crocante de Mousse

🕒 40 min.

👤 Fácil

👤 Moderado

👤 12 doses

### Ingredientes

4 chávenas de Cereais FITNESS  
1 c. de chá de leite  
4 0 ovos  
250 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
2 c. de sopa de açúcar  
100 g de manteiga (sem sal)  
100 ml de Natas LONGA VIDA  
50 g de açúcar  
1 embalagem de smarties

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	362,1 kcal	18%*
<b>Proteínas</b>	5,4 g	11%*
<b>Lípidos</b>	16,8 g	24%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	41,8 g	16%*

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

### Preparação

- 1 Confeção da Massa: Numa taça misture os cereais fitness moídos com a manteiga amolecida e o leite, misture ate ficar bem ligado.
- 2 Forre uma tarteira com este preparado pressionando bem o fundo e os lados e leve a refrigerar durante uma hora.
- 3 Confeção da Mousse: Bata as gemas com o açúcar ate ficar cremoso.
- 4 Derreta a manteiga com o chocolate no micro-ondas durante 2 minutos.
- 5 Adicione ao preparado anterior envolvendo.

- 6 Bata as claras em castelo e envolva ao creme e verta este preparado para a tarteira.
- 7 Leve a refrigerar durante 2 horas.
- 8 Decoração: Bata as natas com o açúcar até ficar espesso e com um saco pasteleiro de boquilha frisada decore em volta da tarteira volte a levar ao frio.
- 9 Antes de servir espalhe smarties.