



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Tronco de Natal com Nescafé

🕒 45 min.

👤 Fácil

💰 Económico

👥 10 doses

Ingredientes

PARA A TORTA:

5 ovos

125 g de açúcar

2 c. de sopa de Chocolate em Pó NESTLÉ
açúcar para polvilhar o pano q.b.

PARA O RECHEIO DE CAFÉ:

175 g de manteiga à temperatura ambiente

100 g de açúcar em pó

1 c. de sopa de chocolate em pó

3 c. de sopa de NESCAFÉ (líquido) ou Nespresso

PARA O GANACHE:

200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

200 ml de Natas LONGA VIDA

1 c. de sopa de manteiga à temperatura ambiente

125 g de farinha

Informação nutricional

Energia	491,1 kcal	25%*
Proteínas	5,9 g	12%*
Lípidos	25,6 g	37%*
Hidratos de Carbono	48,4 g	19%*

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

Preparação

1 Para a Torta:

Aquecer o forno a 180°C.

2 Bater as claras em castelo e adicionar o açúcar, continuando a bater. Juntar as gemas e bater bem.

- 3 Forrar um tabuleiro com papel vegetal bem untado. Deitar e creme e levar ao forno até estar cozido.
- 4 Desenformar por cima de um pano polvilhado com açúcar. Deixar arrefecer 5 minutos e cobrir com o recheio, enrolando com a ajuda do pano.
- 5 Para o Recheio: Bater muito bem todos os ingredientes.
- 6 Para o Ganache:
Começar por picar muito bem o chocolate e reservar numa tigela.
- 7 Aquecer as natas. Assim que estiverem bem quentes, tirar do lume e acrescentar a manteiga, mexendo para derreter. Deitar imediatamente por cima do chocolate.
- 8 Aguardar cerca de 30 segundos e mexer até estar bem dissolvido.