



Sobremesas Tartes

## Tarte de Doce de Leite, Chocolate, Natas e Framboesas

🕒 30 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

125 g de bolachas tipo maria  
50 g de manteiga  
250 ml de Natas LONGA VIDA  
150 g de Chocolate NESTLÉ Sobremesas Negro  
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ  
3 folhas de gelatina  
125 g de mascarpone  
2 c. de sopa de leite  
1 c. de sopa de açúcar  
20 framboesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	443,5 kcal	22%*
<b>Proteínas</b>	6,4 g	13%*
<b>Lípidos</b>	21,1 g	30%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	44,4 g	17%*

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

### Preparação

- 1 Forre a base de uma forma de bolo amovível de 20cm com papel de vegetal.
- 2 Comece por triturar as bolachas até ficarem quase em pó. Derreta a manteiga e adicione à bolacha misturando bem até a bolacha ficar humedecida.
- 3 Forre a forma com a massa da bolacha e leve ao frio durante 30 minutos.
- 4 Coloque 150ml das natas numa panela e leve ao lume até ferver.

- 5 Retire do lume, acrescente o chocolate partido aos bocados e mexa até obter um creme homogéneo.
- 6 Retire a base da tarte do frio e cubra com o chocolate derretido levando outra vez ao frigorífico no mínimo por duas horas.
- 7 Coloque as folhas de gelatina em água fria por 10 minutos.
- 8 Bata o mascarpone e o Leite Condensado Cozido Nestlé.
- 9 Junte o leite e as folhas de gelatina escorridas e derreta no micro-ondas a baixa potência.
- 10 Junte o leite e a gelatina ao preparado anterior e bata rapidamente.
- 11 Coloque o preparado sobre a base de bolacha e chocolate e deixe no frigorífico durante a noite.
- 12 Bata 100ml de natas em chantilly e acrescente o açúcar a meio da preparação.
- 13 Coloque o chantilly num saco de pasteleiro com bico rizado.
- 14 Desenforme a tarte e decore-a com o chantilly e as framboesas.