

Sobremesas Tartes

# Tarte de Ganache e Toranja

35 min. Fácil Económico 8 doses

## Ingredientes

2 0 toranjas rosa
1 embalagem de massa quebrada
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
200 ml de Natas LONGA VIDA
4 0 palitos la reine

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 380,7 kcal | 19%* |
| **Proteínas** | 5,0 g | 10%* |
| **Lípidos** | 19,7 g | 28%* |
| **Hidratos de Carbono** | 32,3 g | 12%* |

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

## Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 7/8 (220°C).
2. Descasque as toranjas e retire os gomos.
3. Estenda a massa numa forma de tarte, mantendo o papel para forno e leve a massa a cozer de acordo com as instruções.
4. Numa caçarola, aqueça as natas. Numa tigela com o chocolate partido em pedaços, verta as natas quentes. Cubra e reserve 5 minutos. Mexa e verta sobre o fundo da tarte.
5. Coloque no frigorífico durante 1 hora. Coloque os gomos da toranja e os palitos La Reine em pedaços.