



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.