



Sobremesas

Doces de Colher

## Torta de Café e Chocolate Preto

🕒 45 min.

🕒 Médio

🏠 Económico

👤 10 doses

### Ingredientes

- 5 c. de chá de NESCAFÉ
- 5 ovos
- 130 g de manteiga amolecida
- 80 g de açúcar
- 60 g de amido de milho
- 50 g de açúcar em pó
- 2 c. de sopa de água
- 1 saqueta de açúcar baunilhado
- 100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	259,8 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	3,4 g	7%*
<b>Lípidos</b>	17,2 g	25%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	21,8 g	8%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquece o forno a 200°C.
- 2 De seguida, prepara a massa: separa as claras das gemas. Bate as gemas com 80 g de açúcar e o açúcar baunilhado até obter uma mistura esbranquiçada. Adiciona o amido de milho e mistura. Bate as claras em castelo e mistura-as delicadamente na massa.
- 3 Verte este preparado sobre um tabuleiro de ir ao forno untado com manteiga e leva a cozer ao forno durante 12 a 15 minutos.
- 4 Avança para a preparação do recheio: esmaga 100 g de manteiga amolecida com um garfo. Dissolve 3 colheres de chá de Nescafé numa colher de água e mistura com a manteiga e o açúcar em pó.

- 5 Retira a massa do forno. Desenforma-a sobre um pano húmido e enrola-a sobre si própria. Deixa-a arrefecer durante dez minutos. Estende-a, espalha o recheio por cima e depois enrola novamente a massa.
- 6 Por fim, prepara a cobertura de chocolate: derrete o chocolate partido em pedaços em banho-maria. Adiciona o resto da manteiga amolecida (30g) e 2 colheres de chá de Nescafé dissolvido na água. Deixa repousar um momento.
- 7 Envolve com o chocolate da cobertura a massa enrolada e coloca no frigorífico até ao momento de servir.