



Sobremesas Bolos

## Terrine de Chocolate, Amêndoas e Ginjas

🕒 40 min.

🔒 Difícil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

300 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
2 ovos  
100 g de ginjas descaroadas em calda  
60 g de manteiga  
60 g de açúcar  
60 g de farinha  
30 g de amêndoas laminadas  
20 g de açúcar em pó  
1 raspas de laranja  
200 ml de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	377,0 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	5,4 g	11%*
<b>Lípidos</b>	21,7 g	31%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	29,2 g	11%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 2 Dentro uma tigela, verta as gemas de ovo, separando-as das claras, e misture o açúcar em pó. Adicione a farinha, 30 g de manteiga derretida e a raspa de laranja. Seguidamente, junte delicadamente as claras batidas em castelo.
- 3 Cubra um tabuleiro (cerca de 28 por 20 cm) com uma folha de papel vegetal untada com manteiga e verta sobre ela o preparado. Deixe cozer no forno durante cerca de 10 minutos.
- 4 Após a saída do forno, enrole a massa do bolo bem apertada num pano húmido. Deixe arrefecer durante 15 minutos.

- 5 Numa frigideira, caramelize as amêndoas com o açúcar em pó, mexendo-as com regularidade. As amêndoas devem ficar bem douradas. Coloque-as sobre uma folha de papel vegetal e pique-as.
- 6 Parta o chocolate aos quadrados. Aqueça as natas e deite-as por cima. Adicione 30 g de manteiga. Cubra, espere 5 minutos e misture.
- 7 Desenrole a massa, espalhe pelo interior 3 colheres de sopa do ganache de chocolate feito no passo anterior, adicione as amêndoas e metade das ginjaas.
- 8 Forre uma forma para bolos (tipo bolo inglês) com película transparente, verta uma primeira camada de ganache de chocolate com cerca de 2 cm, adicione a massa enrolada cortando as extremidades para a adaptar ao tamanho da forma. Adicione o resto das ginjaas e da ganache.
- 9 Coloque no frigorífico pelo menos durante 4 horas.
- 10 Sirva esta terrine bem fria, cortada às fatias.