

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 descaroçadas 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

Energia	377,0 kcal	19%*
Proteínas	5,4 g	11%*
Lípidos	21,7 g	31%*
Hidratos de Carbono	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 ginjas.

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 ginjas e da ganache.

9 Coloque no frigorífico pelo menos durante 4 horas.

10 Sirva esta terrine bem fria, cortada às fatias.