

Sobremesas Bolos

Bavaroise de Pera e Chocolate

25 min. Fácil Económico 4 doses

Ingredientes

200 g de fromage blanc 20% de matéria gorda natural
30 g de manteiga
3 folhas de gelatina
2 c. de chá de açúcar em pó
2 peras
80 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	282,3 kcal	14%*
Proteínas	8,6 g	17%*
Lípidos	19,6 g	28%*
Hidratos de Carbono	16,9 g	7%*

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

Preparação

1. Descasque e triture as peras. Demolhe a gelatina numa taça com água e escorra-a. Numa caçarola, aqueça a calda de pera e a gelatina até esta derreter.
2. Adicione o fromage blanc e 1 colher de chá de açúcar em pó.
3. Verta o preparado para 4 taças forradas com película aderente. Coloque no frigorífico durante 1 hora. Desenforme.
4. Prepare a cobertura: derreta o chocolate de acordo com as instruções e adicione a manteiga e o restante açúcar em pó. Envolva as bavaroises com a cobertura. Adicione o praliné. Coloque durante 30 minutos no frigorífico. ALERTA: leia devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.