



Sobremesas Bolos

## Charlotte de Cerejas e Chocolate

35 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

350 g de cerejas em calda  
250 g de palitos la reine  
4 ovos  
125 g de manteiga  
50 g de açúcar em pó  
3 c. de sopa de kirsch (ou licor de cereja)  
1 pitada de sal  
300 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	557,9 kcal	28%*
<b>Proteínas</b>	9,4 g	19%*
<b>Lípidos</b>	34,2 g	49%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	51,9 g	20%*

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

### Preparação

- 1 Escorra as cerejas reservando a sua calda.
- 2 Parta o chocolate em pequenos pedaços e derreta-o no micro-ondas com a manteiga em pedaços, sem adicionar água, durante 2 minutos a 500W. Verta este preparado sobre as gemas mexendo bem.
- 3 Bata as claras em castelo com uma pitada de sal e, em seguida, adicione o açúcar em pó sem parar de mexer para obter um preparado suave e brilhante. Junte estas claras ao preparado anterior bem como as cerejas.
- 4 Molhe rapidamente as bolachas na calda das cerejas, eventualmente aromatizada com kirsch (ou licor de ginja), e cubra o fundo e os lados da forma.
- 5 Verta metade da mousse, adicione pedaços de bolachas e depois o restante da mousse. Calque bem, cubra com uma camada de bolacha e coloque no frigorífico durante 12 horas.

6

Desenforme e decore com as raspas de chocolate e o açúcar em pó.