

Sobremesas Bolos

Fondant de Chocolate e Morangos

35 min. Médio Económico 12 doses

Ingredientes

500 g de morangos
200 ml de Natas LONGA VIDA
180 g de manteiga
70 g de açúcar em pó
4 c. de sopa de água
300 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	348,5 kcal	17%*
Proteínas	2,8 g	6%*
Lípidos	24,4 g	35%*
Hidratos de Carbono	20,2 g	8%*

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

Preparação

1. Coloque as natas líquidas numa tigela no frigorífico.
2. Derreta 200 g de chocolate e 150 g de manteiga em banho-maria ou no micro-ondas.
3. Adicione 40g de açúcar em pó e misture.
4. Bata as natas líquidas em chantilly. Envolva-as delicadamente com o chocolate derretido.
5. Verta este preparado para uma forma redonda para bolos.
6. Lave os morangos, escorra-os e depois corte-os em dois. Coloque-os sobre o preparado de chocolate e depois pressione-os para que estes fiquem cobertos.

7 Coloque a forma no frigorífico durante 3 horas, no mínimo.

8 Cobertura: derreta 100 g de chocolate em banho-maria, 30 g de manteiga e água e, de seguida, adicione 30 g de açúcar em pó. Mexa bem para obter um preparado liso.

9 Desenforme o fondant (de preferência sobre uma grelha de pastelaria).

10 Verta a cobertura sobre o bolo envolvendo-o totalmente, decore com alguns morangos laminados e deixe arrefecer durante cerca de 1 hora antes de servir.