

Sobremesas Bolos

Semi-frio de Gelatina de Morango

50 min. Médio Económico 6 doses

Ingredientes

200 g de bolachas tipo maria
85 g de gelatina de morango
150 g de açúcar amarelo
100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
0 morangos q.b.
6 0 ovos
160 g de manteiga
1 dl de água

Informação nutricional

Energia	587,9 kcal	29%*
Proteínas	8,4 g	17%*
Lípidos	35,8 g	51%*
Hidratos de Carbono	57,5 g	22%*

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

Preparação

1. Prepare a água em banho-maria. Coloque um aro de 20 cm num prato de servir.
2. Triture as bolachas com a manteiga até obter uma massa areada. Distribua a massa pelo fundo do prato de servir e calque bem até obter um disco de bolacha homogéneo.
3. Dissolva a gelatina na água quente e reserve. Leve as claras com o açúcar a banho-maria e bata-as em castelo. Retire do lume e junte a gelatina lentamente.
4. Deite o preparado por cima da bolacha. Alise a superfície e leve ao frio de um dia para o outro.
5. Para desenformar passe uma faca no redor do aro e retire.

6 Antes de servir derreta o chocolate em banho-maria, deixe derreter e decore o semifrio. Guarde o restante chocolate para servir individualmente com cada fatia. Decore com morangos ou outros frutos vermelhos a gosto.