Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Tarte de Chocolate e Pera

50 min. | Difícil | Económico | 6 doses

Ingredientes

3 0 peras
1 chávena de açúcar amarelo
2 c. de sopa de sumo de limão
1 0 pau de canela
1 cálice pequeno de vinho do porto
1 placa de massa areada
1 semente de cardamomo
1 0 vagem de baunilha
1 0 gema de ovo
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
2 chávena de água

Informação nutricional

Energia	447,7 kcal	22%*
Proteínas	4,8 g	10%*
Lípidos	20,9 g	30%*
Hidratos de Carbono	58,7 g	23%*

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

Preparação

1. Descasque as peras, corte-as ao meio e descaroce-as. Leve-as a lume médio com água, o açúcar, o sumo de limão e a canela. Deixe ferver e baixe um pouco o lume. Cozinhe-as por mais dez minutos ou até ficarem macias. Quando estiverem prontas, retire a água em excesso, acrescento o vinho do Porto e deixe evaporar. Retire do lume e reserve.

2. Disponha a massa da tarte na tarteira forrada de papel vegetal. Ajeite as pontas e leve a massa ao frigorífico durante 20 minutos. Durante este tempo, pré-aqueça o forno a 180º. Quando a massa estiver pronta, coloque papel vegetal por cima, cubra com um peso (feijões, por exemplo) e leve ao forno para cozer durante cerca de 15-20 minutos ou até a massa dourar.

3 Prepare o recheio. Leve as natas a lume brando com a canela, o cardamomo, as sementes da vagem de baunilha e a vagem, mexendo de vez em quando para não queimar, ate levantar fervura.

4 Deite as natas quentes sobre o chocolate partido em pedaços e aguarde uns minutos. Passado esse tempo, mexa até obter uma mistura lisa. Junte o ovo ligeiramente batido e misture bem. Deite o recheio na tarte e leve ao forno por mais 5 minutos. Retire e deixe arrefecer no frio por, pelo menos, duas horas.

5 Antes de servir, corte a pera a seu gosto e disponha sobre a tarte.