



Sobremesas

Doces de Colher

Pavê de Chocolate

🕒 35 min.

🔧 Difícil

💰 Económico

🍴 4 doses

Ingredientes

200 g de açúcar em pó
100 ml de licor de pera
200 g de palitos la reine
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
4 0 ovos
0 cacau em pó q.b.
100 g de manteiga
400 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|-------------|------|
| Energia | 1311,0 kcal | 66%* |
| Proteínas | 16,9 g | 34%* |
| Lípidos | 53,7 g | 77%* |
| Hidratos de Carbono | 129,5 g | 50%* |

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

Preparação

- 1 Numa taça que possa ir ao microondas coloque o chocolate partido em pedacinhos, a manteiga e 100g de açúcar em pó. Leve ao microondas na potência máxima 900W durante 1 minuto ou derreta em banho maria. Mexa bem e deixe arrefecer um pouco.
- 2 Separe as gemas das claras dos ovos, bata as claras em castelo, junte às gemas 30 ml de licor de pera e mexa bem. Adicione ao preparado de chocolate. Envolve as claras em castelo no preparado de chocolate com cuidado para não abater.
- 3 Coloque nas taças os palitos la reine embebidos no licor de pera. Faça uma camada de creme de chocolate, outra de palitos e finalize com o creme de chocolate. Leve ao frigorífico durante duas horas.
- 4 Bata as natas com o restante açúcar até formar chantilly. Coloque no saco pasteleiro e decore as tacinhas a gosto. Polvilhe com cacau em pó e leve de novo ao frio até à hora de servir.