

Sobremesas Bolos

Semi-frio de Chocolate

35 min. Difícil Económico 12 doses

Ingredientes

200 g de bolachas tipo maria
6 folhas de gelatina
200 g de queijo creme
1 c. de sopa de açúcar mascavado
4 ovos
1 c. de sopa de chocolate em pó
100 g de manteiga
4 dl de Natas LONGA VIDA
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	410,8 kcal	21%*
Proteínas	7,1 g	14%*
Lípidos	22,6 g	32%*
Hidratos de Carbono	28,2 g	11%*

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

Preparação

1. Para a Massa: Envolva todos os ingredientes da massa (bolacha triturada, 100gr manteiga e uma gema de ovo, 1 colher sopa açúcar, chocolate em pó). Coloque um aro sobre um prato e forre o fundo com a massa. Reserve no congelador.

2. Para o Creme: Demolhe a gelatina em água fria. Derreta o chocolate em banho-maria juntamente com a manteiga. Retire do lume e adicione 3 gemas. Mexa bem e reserve.

3. Bata as natas firmemente. Levante 3 claras em castelo, junte o açúcar, e bata mais um pouco. Envolva as claras com as natas e junte-lhes o queijo creme. Escorra a gelatina e adicione-lhe 2 colheres de sopa do preparado anterior e leve ao lume até a gelatina dissolver. Adicione a gelatina ao creme e divida-o em duas partes. A uma delas junte o chocolate.

4. Verta os dois preparados ao aro, alternadamente e no fim misture ligeiramente com um garfo. Reserve no frigorífico entre 4 a 6 horas. Retire o aro e decore com raspas de chocolate.