

Sobremesas Bolos

Gelado de Chocolate com Caramelizado de Amêndoa e Crumble

70 min. Difícil Económico 12 doses

Ingredientes

4 gemas de ovo
100 g de açúcar amarelo
4 folhas de gelatina
farinha de amêndoa q.b.
100 g de bolachas tipo maria
1 c. de chá de canela em pó
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
2 c. de sopa de água
50 g de manteiga
4 dl de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	324,4 kcal	16%*
Proteínas	4,0 g	8%*
Lípidos	14,6 g	21%*
Hidratos de Carbono	27,8 g	11%*

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

Preparação

1. Para o caramelo de amêndoas: Leve ao lume o açúcar e a água. Deixe caramelizar e junte as amêndoas, mexa e retire do lume. Coloque em cima de uma bancada untada com óleo, deixe arrefecer e pique.

2. Para o gelado: Demolhe as folhas de gelatina e escorra-as, derreta-as no microondas. Leve ao lume em banho-maria a manteiga com o chocolate. Depois de derretido, retire do lume e junte as gemas e o açúcar. Mexa bem e reserve. Bata as natas em chantily, aromatize com baunilha, adicione as folhas de gelatina derretidas e incorpore este preparado ao creme de chocolate. Adicione um pouco do caramelo de amêndoas picadas e verta para uma forma untada com óleo e reserve no frio, até solidificar.

3. Para o crumble: Esmague as bolachas e junte-lhes a manteiga e a canela. Misture bem e espalhe num tabuleiro untado. Leve ao forno até ficar dourado. Retire e reserve.

4 Para finalizar: Desenforme o gelado, polvilhe com a amêndoa e o crumble e sirva com chantily.