

Sobremesas | Doces de Colher

# Gelatina de Chocolate com Creme de Cappuccino

40 min. | Médio | Económico | 6 doses

## Ingredientes

500 ml de leite magro
200 g de açúcar
4 gemas de ovo
2 folhas de gelatina
150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
400 ml de Natas LONGA VIDA
2 c. de chá de NESCAFÉ

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 556,3 kcal | 28%* |
| **Proteínas** | 9,9 g | 20%* |
| **Lípidos** | 15,9 g | 23%* |
| **Hidratos de Carbono** | 61,2 g | 24%* |

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

## Preparação

1. Derreta o chocolate partido com o leite.
2. Bata as gemas com o açúcar até ficarem cremosas, adicione o chocolate.
3. Leve a cozer em banho maria, mexendo sempre, durante 10 minutos.
4. Passe as folhas de gelatina por água fria e adicione ao creme de chocolate. Mexa até dissolverem e passe por um coador.
5. Reparta o preparado por 6 copos largos e leve ao frigorifico durante 2 horas.
6. Dissolva o café solúvel em 2 ou 3 colheres de natas quentes. Adicione o resto das natas bem frias e bata adicionando o açúcar quando estiverem firmes.

7 Com ajuda de um saco de pasteleiro, coloque o creme de cappuccino por cima da gelatina de chocolate. Decore com 1 raspa de chocolate ou uns grãos de café.