

Sobremesas Bolos

Salame de Chocolate com Rum

25 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

0 amendoim q.b.

100 g de chá earl grey

3 c. de sopa de rum

1 c. de sopa de açúcar

170 g de Natas LONGA VIDA

1 c. de chá de NESCAFÉ

200 g de bolachas de manteiga

Informação nutricional

Energia	236,0 kcal	12%*
Proteínas	2,9 g	6%*
Lípidos	11,5 g	16%*
Hidratos de Carbono	20,7 g	8%*

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

Preparação

1. GANACHE: Numa tigela, junte o café e o chocolate picado. Leve as natas a lume brando. Antes de levantarem fervura, retire-as do lume e junte-as ao preparado de chocolate e café. Mexa até obter uma mistura homogénea e deixe arrefecer. Leve ao frigorífico durante 1 hora.
2. CHÁ AROMATIZADO: Numa panela aqueça o chá Earl Grey, o rum e o açúcar.
3. Coloque sobre papel vegetal (para culinária) uma fila de bolachas alinhadas, tendo-as antes embebido no chá aromatizado. Espalhe por cima ¼ da ganache.
4. Volte a colocar outra camada de bolachas embebidas no chá, depois a ganache, e assim sucessivamente. A última camada deverá ser de ganache, e deverá cobrir igualmente as laterais.
5. Polvilhe o topo com amendoins e coloque no frigorífico até solidificar. Sirva em fatias.