



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

<b>Energia</b>	236,0 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	2,9 g	6%*
<b>Lípidos</b>	11,5 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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  $\frac{1}{4}$  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.