



Sobremesas

Chocolate

Semifrio de Chocolate com Laranja

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

✂️ 12 doses

Ingredientes

170 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
150 g de bolacha maria
70 g de manteiga
4 folhas de gelatina
100 ml de sumo de laranja natural
6 claras de ovo
4 gemas de ovo
50 g de açúcar

Informação nutricional

Energia	243,6 kcal	12%*
Proteínas	4,5 g	9%*
Lípidos	14,4 g	21%*
Hidratos de Carbono	23,2 g	9%*

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

Preparação

- 1 Forre a base de uma forma, de 20 cm, com papel vegetal. Unte as paredes da forma com um pouco de manteiga e coloque novamente papel vegetal.
- 2 Derreta a manteiga no micro-ondas e adicione as bolachas trituradas.
- 3 Com a ajuda de uma colher distribua a massa pela forma, cobrindo o fundo da mesma, formando uma camada.
- 4 Num recipiente com água coloque as folhas de gelatina, aproximadamente durante 10 minutos.
- 5 Derreta o chocolate em banho-maria.

- 6 Aqueça o sumo de laranja, antes de começar a ferver retire do lume e adicione as folhas de gelatina escurridas. Misture tudo muito bem até as folhas se dissolverem por completo.
- 7 Adicione o chocolate ao sumo de laranja e com a ajuda de um batedor misture tudo.
- 8 Bata as claras em castelo e reserve.
- 9 Bata as gemas com o açúcar muito bem e adicione o chocolate.
- 10 Adicione as claras em castelo e mexa com movimentos suaves e envolventes.
- 11 Verta a massa para o molde e leve ao frigorífico durante 8 horas no mínimo.
- 12 Desenforme na hora de servir. Bom apetite!
- 13 Para a decoração: Utilize rodela de laranja.