

Sobremesas | Receitas de 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 escorridas. 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 rodelas de laranja.