



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Tarte de Mousse de Chocolate com Figos

🕒 40 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

1 Tablete de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau  
300 g de figos  
1 embalagem de massa quebrada  
4 ovos  
30 g de amêndoas laminadas  
30 g de açúcar glacê

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	346,8 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	6,2 g	12%*
<b>Lípidos</b>	19,5 g	28%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	36,0 g	14%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C;
- 2 Desenrole a massa quebrada e cubra uma forma de tarte (com cerca 20cm de diâmetro). Leve ao forno, aproximadamente 10 minutos, até alourar ligeiramente e retire.
- 3 Lave e corte os figos em tiras;
- 4 Derreta o Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 44% cacau em banho Maria. Misture o chocolate derretido com as gemas dos ovos batidas.
- 5 Bata as claras em castelo e incorpore-as suavemente no preparado anterior;
- 6 Espalhe a mousse de chocolate sobre a massa da tarte e distribua os figos por cima. Leve ao frigorífico durante cerca de 3 horas;

7 Numa panela caramelize as amêndoas com o açúcar glacê em lume brando, até alourarem. Deixe-as arrefecer e na hora de servir espalhe-as sobre a tarte.