

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Charlotte de Chocolate com Vinho

25 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

30 biscoitos tipo champanhe (palitos La Reine)
1 cálice de vinho do Porto
175 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
125 g de manteiga (sem sal)
5 c. de sopa rasas de açúcar
6 ovos

Informação nutricional

Energia	341,1 kcal	17%*
Proteínas	6,4 g	13%*
Lípidos	20,4 g	29%*
Hidratos de Carbono	31,4 g	12%*

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

Preparação

1. Forre o fundo e as paredes de uma forma de paredes altas com os palitos de la reine.
2. Salpique com o vinho do Porto.
3. Derreta o chocolate em banho-maria, sem o mexer e sem deixar ferver a água.
4. Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme.
5. Adicione as gemas uma a uma, batendo sempre, juntando em seguida o chocolate derretido.
6. Bata as claras em castelo e junte-as suavemente ao preparado anterior.

7 Deite esta mousse na forma forrada com os palitos de la reine.

8 Cubra com mais palitos e leve ao frigorífico durante 6 horas ou de um dia para o outro.

9 Decore com chocolate ralado ou chantilly.