



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.