



Receitas em vídeo Sobremesas

Bavaroise de Framboesa em Cama de Cacau

35 min.

Fácil

€ Económico

★ 8 doses

Ingredientes

3 ovos

75 g de açúcar

40 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

60 g de farinha

manteiga para untar q.b.

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

4 gemas de ovo

5 folhas de gelatina

120 g de framboesas

250 ml de Natas LONGA VIDA

folhas de hortelã para decorar q.b.

Informação nutricional

Energia	396,3 kcal	20%*		
Proteínas	8,7 g	17%*		
Lípidos	10,8 g	15%*		
Hidratos de Carbono	51,1 g	20%*		
*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400				
	kJ / 20	00 kcal)		

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180º e forre um tabuleiro com papel vegetal, untado com manteiga. Em seguida prepare a massa: numa tigela bata os ovos e o açúcar e bata até triplicar o volume.
- Adicione a farinha e o chocolate derretido e envolva tudo. Verta no tabuleiro e leve ao forno. 10 minutos depois retire, desenforme e deixe arrefecer. Entretanto prepare a bavaroise. Demolhe a gelatina em 3 colheres de sopa de água fria.
- Depois, num tacho misture o leite condensado com as gemas e leve ao lume, mexendo sempre até ferver. Esprema então a gelatina, adicione-a ao creme de leite condensado e mexa bem.Lave as framboesas, reserve algumas e reduza as restantes a puré.Bata as natas em chantilly, sem açúcar e misture tudo o creme, o puré e as natas delicadamente.Utilize formas pequenas e corte com elas círculos de massa. Cubra com eles o fundo das formas e encha depois com a mistura de framboesas.Leve ao frio até solidificar. Pouco antes de

servir, desenforme e decore com as framboesas que reservou e folhas de hortelã.