



Sobremesas Bolos

Bavaoise 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 / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180° 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.
- 2 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 bavaoise. Demolhe a gelatina em 3 colheres de sopa de água fria.
- 3 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.