



Sobremesas Tartes

## Tarte de Framboesas

🕒 35 min.

🔑 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

400 g de massa folhada  
4 folhas de gelatina  
2 latas de Leite Condensado Magro NESTLÉ  
6 gemas de ovo  
250 ml de Natas LONGA VIDA  
300 g de framboesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	816,2 kcal	41%*
<b>Proteínas</b>	19,5 g	39%*
<b>Lípidos</b>	22,4 g	32%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	113,7 g	44%*

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

### Preparação

- 1 Depois da massa descongelada, estenda-a com o rolo em cima de uma mesa polvilhada com farinha.
- 2 Forre uma forma de tarte de fundo solto com a massa, cubra-a com papel vegetal, encha-a de feijão seco e leve ao forno a 200 graus durante 20 minutos.
- 3 Retire a tarte do forno, retire o feijão e o papel vegetal e deixe arrefecer.
- 4 Entretanto mergulhe a gelatina em água fria para demolhar.
- 5 Deite o leite condensado num tacho, junte-lhes as gemas e leve ao lume sem parar de mexer, até ferver; assim que começar a levantar fervura retire do lume, junte-lhe a gelatina escorrida e mexa bem.
- 6 Deixe arrefecer.

- 7 Bata as natas em chantilly (sem açúcar), adicione-as ao creme já frio e misture bem.
- 8 Deite dentro da massa de tarte cozida e arrefecida e leve ao frio até solidificar. Coloque as framboesas em cima da tarte, decore a gosto e sirva.