



Sobremesas Fruta

Marquise de Chocolate com Frutos Vermelhos

🕒 15 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 10 doses

Ingredientes

300 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau

175 g de manteiga à temperatura ambiente

4 ovos

100 g de açúcar em pó

1 pitada de sal

frutos vermelhos q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 360,9 kcal | 18%* |
| Proteínas | 4,9 g | 10%* |
| Lípidos | 25,5 g | 36%* |
| Hidratos de Carbono | 27,6 g | 11%* |

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

Preparação

- 1 Derreter o chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau em banho-maria e reservar.
- 2 Bater a manteiga com o açúcar até obter um creme.
- 3 Bater as claras em castelo com uma pitada de sal e reservar.
- 4 Adicionar ao creme de manteiga o açúcar e as gemas, uma a uma, e bater tudo muito bem.
- 5 Adicionar o chocolate e bater. Juntar as claras em castelo e misturar com movimentos suaves e envolventes.
- 6 Verter para uma forma retangular, 20cm x 11cm aproximadamente, forrada com papel vegetal e levar ao congelador no mínimo 4 horas.
- 7 No momento de servir decore a superfície da marquise de chocolate com frutos vermelhos a gosto e raspas de chocolate.