

TARTE FRIA DE CHOCOLATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS + 4 HORAS

200g de bolachas com pepitas de chocolate esmagadas

2 colheres de sopa de açúcar

100g de manteiga derretida não muito quente

1 lata de leite condensado com 397g

500 ml de natas

100g de chocolate em pó

8 folhas de gelatina

60 ml de leite

70g de açúcar

Chocolate em pó para polvilhar



PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque a bolacha esmagada e junte as 2 colheres de açúcar. Mexa e junte a manteiga. Envolve tudo muito bem.
2. Coloque a bolacha numa forma com aro amovível. Espalhe e aconchegue bem para que fique uma base firme e compacta. Leve a base ao frigorífico para ficar bem rijá.
3. Coloque as folhas de gelatina a demolhar em água fria durante 5 minutos.
4. Num tacho leve ao lume o leite. Quando estiver quente, junte as folhas de gelatina bem escorridas e mexa.
5. Bata as natas até ficarem fofas e volumosas. Junte as 70g de açúcar e bata até ficar chantilly.
6. Numa tigela coloque o leite condensado e o chocolate em pó. Mexa com uma vara de arames. Junte as folhas de gelatina dissolvidas no leite e misture. Por fim, junte o chantilly e misture bem.
7. Coloque o creme por cima da base. Leve ao frigorífico durante 4 horas até ficar bem rijinha.
8. Na hora de servir, passe com uma faca à volta da sobremesa para descolar do aro e retire-o.
9. Com a ajuda de um passador de rede, polvilhe a sobremesa com o chocolate em pó. Decore a gosto, por exemplo, morangos e raspas de chocolate branco.

Custo: 7.00 € ; Custo por fatia: 0.58 €

<http://www.saborintenso.com/f23/tarte-fria-chocolate-13676/>

www.saborintenso.com