

BAVAROISE DE SUSPIROS

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS + 5 HORAS (SOLIDIFICAÇÃO)

600 ml de natas
100g de açúcar
200g de suspiros ligeiramente partidos
100g de nozes picadas
100g de chocolate picado
4 folhas de gelatina
100 ml de leite
100g de chocolate em tablete
60g de manteiga
2 colheres de sopa de natas
Nozes para decorar q.b.
Suspiros para decorar q.b.

PREPARAÇÃO

1. Coloque as folhas de gelatina a demolhar em água fria durante 5 minutos.
Num tachinho leve ao lume o leite e quando estiver a ferver junte as folhas de gelatina escorridas.
Mexe e apague o lume.
2. Bata as natas até ganharem volume.
Junte o açúcar e bata mais um pouco.
Junte o leite com a gelatina e bata até ficar bem misturado.
Sem bater, junte às natas o chocolate picado e as nozes picadas.
Envolva bem.
Junte as natas aos suspiros e envolva com muito cuidado.
Deite o preparado numa forma previamente molhada e alise.
Leve ao frigorífico durante 5 horas para solidificar.
3. Quando passarem as 5 horas, leve ao lume em banho-maria, a manteiga, o chocolate em tablete e as natas.
Deixe derreter e mexa muito bem até ficar um creme liso.
Retire e deixe arrefecer ligeiramente.
4. Passe com uma faca em volta da forma e mergulhe-a durante alguns segundos em água quente.
Desenforme para um prato.
5. Espalhe o chocolate por cima da sobremesa e decore com suspiros e nozes.
Guarde no frigorífico até à hora de servir.

Custo: 12.00 € ; Custo por pessoa: 1.00 €

<http://www.saborintenso.com/f23/bavaroise-suspiros-3828/>