

TARTE GELADA DE CHOCOLATE BRANCO E ROMÃ

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 20 FATIAS

180g de bolacha de aveia moída
70g de avelãs moídas
Bagos de 3 romãs
125g de manteiga sem sal
400g de queijo fresco para barrar
300g de chocolate branco partido em pedaços
200 ml de natas frescas
2 folhas de gelatina
150g de açúcar em pó
400 ml de natas frescas para bater
Chocolate branco para decorar



Tempo de preparação: 40 minutos + 6 horas
Custo: 14.50 € | Custo por pessoa: 0.73 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/tarte-gelada-chocolate-branco-roma-38858/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, coloque a manteiga e deixe derreter em lume brando. Quando estiver derretida, apague o lume e junte a bolacha e a avelã. Misture bem.
 2. Numa forma com aro amovível e 25 a 30 cm de diâmetro, coloque a mistura da bolacha e acalque bem para que fique uma base compacta. Coloque no frigorífico até que a base fique rija.
 3. Entretanto, faça o recheio. Coloque 2/3 dos bagos da romã no liquidificador e faça sumo. Coe o sumo numa rede fina.
 4. Num tacho, em banho-maria e em lume brando, coloque o chocolate a derreter. Quando o chocolate estiver derretido, junte os 200 ml de natas frescas e misture. Deixe arrefecer.
 5. Demolhe as folhas de gelatina em água fria durante 3 minutos. Num tachinho com 3 colheres de sopa de água quente, dissolva as folhas de gelatina bem escorridas. Junte a gelatina ao chocolate e misture bem.
 6. Numa tigela, coloque o queijo e 1/3 do açúcar em pó. Bata até que fique um creme liso. Aos poucos e enquanto bate, adicione o chocolate. Por fim, adicione 150 ml do sumo de romã.
 7. Coloque o creme por cima da base de bolacha. Guarde no congelador até que a sobremesa fique congelada.
 8. Na hora de servir, derreta o chocolate branco para decorar em banho-maria. Espalhe o chocolate derretida na bancada. Deixe arrefecer. Quando o chocolate estiver quase rijo, com a ajuda da parte de trás de uma faca, desfaça o chocolate em lascas.
 9. Bata os 400 ml de natas até que fiquem fofas e volumosas. Aos poucos e enquanto bate, adicione o restante açúcar em pó. Bata até que fique um chantilly bem consistente.
 10. Cubra o gelado com o chantilly e alise. Passe com uma faca à volta do aro e retire-o. Decore com os restantes bagos de romã e as lascas de chocolate. Caso não gaste a sobremesa de uma vez só, guarde-a no congelador. E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com