

TARTE DE MORANGO COM COBERTURA DE CHOCOLATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

300g de bolacha maria picada na picadora
200g de manteiga com sal
500g de morangos arrançados e cortados em quartos
2 colheres de sopa bem cheias de açúcar
7,5g de açúcar baunilhado
1 lata de leite condensado com 397g
1 pacote de gelatina de morango para meio litro
200 ml de natas para bater
200 ml de natas para bater
200g de chocolate em tablete de culinária
Morangos para decorar



Tempo de preparação: 1 hora + 3 horas
Custo: 8.00 € | Custo por pessoa: 0.67 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/tarte-morango-cobertura-chocolate-39740/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho leve ao lume a manteiga e deixe derreter em lume brando. Quando estiver derretida, apague o lume e misture a bolacha picada. Depois da bolacha bem misturada forre uma tarteira com 32 cm de diâmetro. Acalque bem para que fique uma base compacta. Guarde no frigorífico até que a base fique rija.
2. Num tacho leve ao lume os morangos, o açúcar e o açúcar baunilhado. Mexa e deixe cozinhar em lume médio durante 10 minutos. Passado os 10 minutos e quando os morangos estiverem cozidos, passe tudo com a varinha mágica. Deixe arrefecer até amornar.
3. Numa tigela, dissolva a gelatina de morango com 200 ml de água a ferver. Mexa muito bem e deixe arrefecer até amornar.
4. Quando o puré de morangos e a gelatina estiverem mornos, bata 200 ml de natas até que fiquem bem consistentes. Aos poucos e enquanto bate, junte o leite condensado e bata aproximadamente mais 3 minutos até que fique um creme bem fofo.
5. Envolve cuidadosamente com uma colher aos poucos, as natas com o puré de morangos e a gelatina de morango. Verta o creme de morango por cima da base de bolacha já rija. Guarde a tarte no frigorífico aproximadamente 2 horas até que fique bem solidificada e fresca.
6. Depois da tarte solidificada faça a cobertura. Num tacho em banho maria leve ao lume os restantes 200 ml de natas e os 200g de chocolate partido em pedacinhos. Deixe derreter mexendo de vez em quando. Quando o chocolate estiver derretido mexa muito bem até que fique um creme liso. Espalhe rapidamente o chocolate por cima da tarte e leve novamente ao frigorífico até que o chocolate fique frio. Depois da tarte bem fresca está pronta a servir. Decore a gosto com os morangos. 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