

DELÍCIA DE FRUTOS DO BOSQUE E CHOCOLATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

200g de bolachas shortcake de chocolate picadas
125g de amoras
125g de framboesas
1 lata de leite condensado de chocolate com 397g
200g de açúcar
150g de queijo mascarpone
600 ml de natas frescas para bater
Chocolate em tablete para decorar



Tempo de preparação: 15 minutos + 2 horas

Custo: 15.50 € | Custo por pessoa: 1.55 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/delicia-frutos-do-bosque-chocolate-41547/>

PREPARAÇÃO

1. Bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.

Aos poucos e enquanto bate, adicione o açúcar e bata até que fique um chantilly consistente.

Ao chantilly junte o queijo mascarpone e bata até que fique um creme homogêneo e consistente.

2. Numa taça grande ou em tacinhas individuais, divida por igual e em camadas, a bolacha e os frutos do bosque.

Cubra-os com o leite condensado de chocolate.

Por fim, coloque uma camada de chantilly com queijo mascarpone.

Alise bem.

3. Decore com o chocolate raspado.

Guarde a sobremesa no frigorífico até que fique bem fresca.

E está pronta 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