

Doce de Leite Condensado e Chocolate

INGREDIENTES PARA 7 PESSOAS

1 lata de leite condensado com 397g
150g de chocolate
em tablete partido em pedacinhos
4 ovos
300 ml de leite
150g de bolacha maria ralada
4 colheres de sopa de açúcar
200 ml de natas para bater



Tempo de preparação: 40 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/doce-leite-condensado-chocolate-43025/#>

PREPARAÇÃO

1. Num tachinho, coloque metade do leite condensado.
Parta 2 ovos e separe as gemas das claras.
Adicione as gemas ao leite condensado e coloque as duas claras numa tigela.
Com uma colher, misture bem as gemas com o leite condensado e aos poucos, junte metade do leite.
Depois de tudo bem misturado, leve ao lume e deixe cozinhar em lume brando sem parar de mexer.
Logo que o creme engrosse e antes que ferva, retire-o do lume.
2. Em 7 ou 8 tacinhas ou numa taça grande, coloque um pouco de bolacha ralada no fundo.
Divida o creme por cima da bolacha.
3. Num outro tacho, coloque o restante leite condensado.
Parta 2 ovos e separe as gemas das claras.
Adicione as gemas ao leite condensado e rejeite as duas claras.
Com uma colher misture bem e aos poucos, adicione o restante leite.
Por fim, junte o chocolate.
4. Leve ao lume e deixe cozinhar em lume brando sem parar de mexer.
Logo que o creme engrosse e antes que comece a ferver, retire.
Nas taças, por cima do creme amarelo, espalhe mais um pouco de bolacha maria e por cima, divida o creme de chocolate.
5. Bata as natas até que fiquem consistentes.
Aos poucos, adicione duas colheres de sopa de açúcar.
Bata até que fique um chantilly bem firme.
6. Bata as duas claras em castelo e quando estiver consistentes, adicione aos poucos o restante açúcar.
Bata até que fique um merengue firme e brilhante.
Envolva muito bem o merengue com o chantilly.
7. Por cima do creme de chocolate, divida e espalhe o creme branco.
Por fim, polvilhe tudo com a restante bolacha ralada.
Leve ao frigorífico até que a sobremesa fique fresca.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!