

TRONCO DE NATAL

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

PARA A MASSA

5 ovos
125g de açúcar
125g de farinha
1 colher de sopa de cacau em pó
Margarina para untar
Papel vegetal para forrar
Açúcar para polvilhar

PARA O RECHEIO

200 ml de natas
200g de chocolate em tablete partido em pedacinhos
200g de manteiga à temperatura ambiente

PARA A COBERTURA

150g de chocolate em tablete partido em pedacinhos
150 ml de natas
100g de fios de ovos



PREPARAÇÃO

Preparação do recheio:

Num tacho, leve ao lume os 200ml de natas e quando estiver a ferver, apague o lume e junte as 200g de chocolate.
Mexe até ficar um creme liso e deixe arrefecer.
Bata a manteiga numa tigela até duplicar o volume e depois junte a mistura do chocolate já fria.
Bata até ficar um creme liso e reserve.
Unte um tabuleiro de ir ao forno com margarina.
Forre com papel vegetal e unte novamente.

Preparação da massa:

Separe as gemas das claras.
Bata as claras em castelo, junte o açúcar e bata até as claras ficarem bem firmes.
Adicione as gemas e bata mais 5 minutos.
Junte o cacau e a farinha. Envolve delicadamente.
Deite a massa no tabuleiro e espalhe.

Leve a cozer em forno pré-aquecido nos 180° durante 10 minutos.

Passado 10 minutos retire do forno.

Polvilhe um pano limpo com açúcar e por cima desenforme a torta.

Deixe arrefecer 5 minutos.

Espalhe o recheio sobre a torta e enrole com cuidado.

Corte uma ponta da torta.

Coloque a torta num prato próprio.

Corte a ponta ao meio na transversal para fazer 2 tronquinhos e prenda-os à torta com ajuda de palitos.

Preparação da cobertura:

Derreta o chocolate com as natas em banho maria e misture muito bem.

Fase Final:

Barre todo o tronco com a cobertura e decore com os fios de ovos.

Custo: 8.50 € ; Custo por pessoa: 1.06 €

<http://www.saborintenso.com/f23/tronco-natal-1214/>

www.saborintenso.com