



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Semi-frio de Chocolate

🕒 35 min.

🔧 Difícil

💰 Económico

🍽️ 12 doses

### Ingredientes

200 g de bolachas tipo maria  
6 folhas de gelatina  
200 g de queijo creme  
1 c. de sopa de açúcar mascavado  
4 ovos  
1 c. de sopa de chocolate em pó  
100 g de manteiga  
4 dl de Natas LONGA VIDA  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	410,8 kcal	21%*
<b>Proteínas</b>	7,1 g	14%*
<b>Lípidos</b>	22,6 g	32%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	28,2 g	11%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Para a Massa: Envolver todos os ingredientes da massa (bolacha triturada, 100gr manteiga e uma gema de ovo, 1 colher sopa açúcar, chocolate em pó). Coloque um aro sobre um prato e forre o fundo com a massa. Reserve no congelador.
- 2 Para o Creme: Demolhe a gelatina em água fria. Derreta o chocolate em banho-maria juntamente com a manteiga. Retire do lume e adicione 3 gemas. Mexa bem e reserve.
- 3 Bata as natas firmemente. Levante 3 claras em castelo, junte o açúcar, e bata mais um pouco. Envolver as claras com as natas e junte-lhes o queijo creme. Escorra a gelatina e adicione-lhe 2 colheres de sopa do preparado anterior e leve ao lume até a gelatina dissolver. Adicione a gelatina ao creme e divida-o em duas partes. A uma delas junte o chocolate.
- 4 Verta os dois preparados ao aro, alternadamente e no fim misture ligeiramente com um garfo. Reserve no frigorífico entre 4 a 6 horas. Retire o aro e decore com raspas de chocolate.