Sobremesas | Receitas de Chocolate

Tarte Merengada de Chocolate e Café

50 min. | Fácil | Moderado | 12 doses

Ingredientes

100 g de manteiga
100 g de açúcar
280 g de farinha
2 c. de sopa de cacau em pó
1 ovo
manteiga q.b.
3 folhas de gelatina
3 dl de leite
130 g de açúcar
1 c. de café de NESCAFÉ Clássico
2 ovos
1 embalagem de Natas LONGA VIDA
açúcar q.b.

Informação nutricional

Energia	303,7 kcal	15%*
Proteínas	4,8 g	10%*
Lípidos	9,4 g	13%*
Hidratos de Carbono	41,9 g	16%*

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

Preparação

1. Liga o forno a 180°C. Unta uma tarteira com manteiga.
2. Junta todos os ingredientes da massa e amassa até esta se desprender da tigela.
3. Forra a tarteira. Cobre-a com papel de alumínio e preenche-a com leguminosas secas. Leva a massa ao forno, durante 25 minutos.

4 Recheio: Demolha a gelatina em água fria. Ferve o leite.

5 À parte, mistura o açúcar, o café, o chocolate e as gemas; junta o leite em fio, mexendo sempre.

6 Leva a lume brando até ferver. Adiciona as folhas de gelatina escorridas e mexe. Deixa arrefecer.

7 Bate as natas firmemente e envolve-as no creme anterior com uma espátula.

8 Verte o preparado sobre a massa (à qual foi retirado o papel e as leguminosas) e leva ao frigorífico a solidificar.

9 Pesa as claras; junta-lhes o dobro do peso em açúcar e leva tudo ao lume, em banho-maria, até o açúcar se dissolver.

10 Retira do calor e bate até obter um merengue firme; dispõe-o sobre a tarte e leva ao forno para alourar.