Sobremesas Tartes

Tarte de Ganache e Toranja

35 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

2 0 toranjas rosa

1 embalagem de massa quebrada

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

200 ml de Natas LONGA VIDA

4 0 palitos la reine

Informação nutricional

Energia	380,7 kcal	19%*
Proteínas	5,0 g	10%*
Lípidos	19,7 g	28%*
Hidratos de Carbono	32,3 g	12%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 7/8 (220°C).
2. Descasque as toranjas e retire os gomos.
3. Estenda a massa numa forma de tarte, mantendo o papel para forno e leve a massa a cozer de acordo com as instruções.
4. Numa caçarola, aqueça as natas. Numa tigela com o chocolate partido em pedaços, verta as natas quentes. Cubra e reserve 5 minutos. Mexa e verta sobre o fundo da tarte.
5. Coloque no frigorífico durante 1 hora. Coloque os gomos da toranja e os palitos La Reine em pedaços.