



Sobremesas Bolos

## Bavaoise de Framboesa em Cama de Cacau

35 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

3 ovos  
75 g de açúcar  
40 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
60 g de farinha  
manteiga para untar q.b.  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
4 gemas de ovo  
5 folhas de gelatina  
120 g de framboesas  
250 ml de Natas LONGA VIDA  
folhas de hortelã para decorar q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	396,3 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	8,7 g	17%*
<b>Lípidos</b>	10,8 g	15%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	51,1 g	20%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180° e forre um tabuleiro com papel vegetal, untado com manteiga. Em seguida prepare a massa: numa tigela bata os ovos e o açúcar e bata até triplicar o volume.
- 2 Adicione a farinha e o chocolate derretido e envolva tudo. Verta no tabuleiro e leve ao forno. 10 minutos depois retire, desenforme e deixe arrefecer. Entretanto prepare a bavaoise. Demolhe a gelatina em 3 colheres de sopa de água fria.
- 3 Depois, num tacho misture o leite condensado com as gemas e leve ao lume, mexendo sempre até ferver. Esprema então a gelatina, adicione-a ao creme de leite condensado e mexa bem. Lave as framboesas, reserve algumas e reduza as restantes a puré. Bata as natas em chantilly, sem açúcar e misture tudo – o creme, o puré e as natas – delicadamente. Utilize formas pequenas e corte com elas círculos de massa. Cubra com eles o fundo das formas e encha depois com a mistura de framboesas. Leve ao frio até solidificar. Pouco antes de

servir, desenforme e decore com as framboesas que reservou e folhas de hortelã.