



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Tarte de Iogurte e Chocolate

🕒 25 min.

🔗 Médio

🏠 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

- 200 g de bolachas de manteiga
- 50 g de manteiga derretida e arrefecida
- 4 0 folhas de gelatina branca
- 3 dl de iogurte LONGA VIDA Natural
- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA
- 0 algumas gotas de essência de baunilha
- 100 g de açúcar em pó
- 1/2 dl de água
- 120 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 1 c. de sopa de manteiga

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 411,8 kcal | 21%* |
| Proteínas | 4,7 g | 9%* |
| Lípidos | 18,4 g | 26%* |
| Hidratos de Carbono | 44,5 g | 17%* |

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

Preparação

- 1 Rale as bolachas numa picadora.
- 2 Coloque-as numa tigela e junte a manteiga.
- 3 Misture com os dedos.
- 4 Forre o fundo de uma forma de tarte com a mistura, pressionando-a com as costas de uma colher (de sopa).

- 5 Leve a forma ao frigorífico.
- 6 Demolhe a gelatina em água fria.
- 7 Numa tigela, coloque o iogurte e a essência de baunilha e bata com uma vara de arames.
- 8 Bata as natas até dobrarem de volume.
- 9 Junte o açúcar em pó e continue a bater até ganharem a consistência de chantilly.
- 10 Junte-as ao iogurte.
- 11 Dissolva as folhas de gelatina espremidas em 0,5 dl de água quente.
- 12 Junte ao creme de iogurte.
- 13 Parta o chocolate em pedaços e ponha-os num tacho com a manteiga.
- 14 Leve ao lume, em banho-maria, para derreter.
- 15 Fora do lume, bata o chocolate, até obter um creme liso.
- 16 Divida o creme de iogurte em duas partes.
- 17 Junte a uma delas o chocolate derretido, mexendo.
- 18 Deite os dois cremes na forma e misture-os com um garfo para obter um efeito marmoreado.