

Bicolor de chocolate com leite condensado

INGREDIENTES

4 folhas de gelatina
200 g de chocolate em barra
200 g de manteiga
150 g de açúcar
4 ovos
1 lata de leite condensado
5 dl de natas



PREPARAÇÃO

Demolhe as folhas de gelatina a demolhar em água fria. Numa tigela, deite o chocolate picado grosseiramente e a manteiga e leve a derreter em banho-maria. Junte depois o açúcar e as gemas, bata muito bem, deixe amornar e bata novamente. Bata as claras em castelo e envolva-as cuidadosamente na mistura anterior. Deite o leite condensado para uma tigela. Derreta as folhas de gelatina com duas colheres (sopa) da água e junte ao leite condensado, mexendo sempre. À parte, bata as natas em chantilly, adicione-lhe o leite condensado e envolva suavemente.

Divida o preparado anterior por taças individuais, junte cuidadosamente a mistura de chocolate como vê na foto, leve ao frigorífico e deixe solidificar bem. Retire do frigorífico e sirva decorado a gosto.



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

