

Tarte gelada de chocolate



Ingredientes: 2 unidade de ovos
50 grama de açúcar
40 grama de farinha
1 colher de chá de fermento em pó
10 grama de cacau em pó
0,5 chávena de cointreau
1 quilogramas de gelado de nata (de compra)
1 chávena de chantily
0 totaste de manteiga
0 totaste de raspas de chocolate
0 totaste de miolo de noz

Instruções de preparação:

Unte uma tarteira, de fundo amovível, com manteiga. Aqueça o forno a 170°C. Bata as claras em meio castelo e junte-lhes o açúcar, mexendo mais um pouco, até ficar espesso. Adicione as gemas e, depois de bem mexido, acrescenta a farinha com o fermento e o cacau. Verta na tarteira, alise a superfície e leve ao forno, por 25 minutos. Retire do calor e deixe arrefecer. Salpique a base de chocolate com o licor e reserve no frigorífico. Envolve muito bem o gelado de natas com o chantilly e depois distribua-o sobre a base de chocolate. Leve ao congelador até ao momento de servir. Nessa altura, desenforme e decore com raspas de chocolate e miolo de noz.

Sugestões Adicionais: