

SOBREMESA PÊRA- CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Triture as bolachas maria na taça com a lâmina picadora na velocidade 10 durante 30 seg. Junte a manteiga derretida, misture com uma espátula e deite a preparação no fundo de uma forma.
2. Mergulhe as folhas de gelatina em água fria. Coloque as peras escorridas com 2 c. de sopa da calda na taça e misture na velocidade 10 durante 1 min. Reserve numa taça à parte.
3. Aqueça 2 c. de sopa da calda de pêra numa panela e junte as folhas de gelatina. Lave a taça e coloque o acessório batedor. Deite o creme e misture na velocidade 7 durante 3 min. Junte o açúcar, as peras passadas, o queijo mascarpone e a gelatina. Misture na velocidade 4 durante 1 min. 30 seg. Deite a preparação no tabuleiro e coloque-o no frigorífico.
4. Coloque o chocolate e o leite na taça com a lâmina para amassar/triturar. Derreta a 70 °C na velocidade 5 durante 8 min. Verta o chocolate derretido sobre o creme de pera. Deixe arrefecer durante pelo menos 3 horas.

INGREDIENTES

- 200 G BOLACHAS MARIA
- 40 G MANTEIGA DERRETIDA
- 3 FOLHAS DE GELATINA (6 G)
- 350 G PERAS EM CALDA (PESO ESCORRIDO)
- 20 CL NATAS PARA BATER (30% DE M.G.)
- 60 G AÇÚCAR
- 120 G QUEIJO MASCARPONE
- 100 G CHOCOLATE PRETO
- 8 CL LEITE