

TARTE DE ABÓBORA E CHOCOLATE NEGRO



INGREDIENTES

- PARA A BASE
- 200GR DE BOLACHAS DIGESTIVAS BIO
- 50GR DE MANTEIGA SEM SAL AMOLECIDA
- 10 TÂMARAS
- PARA O RECHEIO
- 2 CHÁVENAS DE PURÉ DE ABÓBORA COZIDA
- 3 COLHERES DE SOPA DE AMIDO DE MILHO
- 2 COLHERES DE CAFÉ DE ÁGAR-ÁGAR
- 1/2 CHÁVENA DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 1/2 CHÁVENA DE CREME DE COCO
- 1 COLHER DE CAFÉ DE EXTRATO DE BAUNILHA DE MADAGÁSCAR
- PITADA DE CANELA
- PARA A COBERTURA
- 200GR DE CHOCOLATE NEGRO (+DE 70% CACAU)
- 4 COLHERES DE SOPA DE LEITE DE COCO
- PARA DECORAR
- COCO SECO EM LASCAS

CONFEÇÃO

1. Colocar a lamina de amassar /triturar na taça, colocar os ingredientes da base e triturar cerca de 30 segundos na velocidade 12. Se necessário programar mais tempo até obter um granulado homogéneo.
2. Forrar uma tarteira, com fundo amovível, com o preparado da base, calcando até forrar completamente a forma. Reservar
3. Limpar a taça.
4. Cozer a abóbora no programa Steam, P1, 30 minutos. (com os 700 ml de água).
5. Escorrer a abóbora, retirar a água da taça.
6. Colocar a lâmina picadora e reduzir a abóbora a puré, acrescentar os restantes ingredientes do recheio, e programar 30 segundos, velocidade 10.
7. Verter o preparado na forma onde já se montou a base da tarte.
8. Limpar a taça.
9. Colocar o chocolate em cubinhos e o leite de coco, programar 2 minutos, velocidade 3, 40º. Até obter um creme fluido de chocolate. Verter o chocolate por cima da tarte, de forma a cobrir todo o topo.
10. Levar ao frigorífico cerca de 6 horas.
11. Na hora de servir desenformar e decorar com o coco em lascas.