

CREME DE CAFÉ, CHOCOLATE E RICOTA



INGREDIENTES

- CREME DE CAFÉ:
- 5 DL DE LEITE
- 1 CAFÉ CURTO DE MÁQUINA
- 4 GEMAS
- 150 GR DE AÇÚCAR MASCADO
- 1 COLHER DE CHÁ DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 6 FOLHAS DE GELATINA INCOLOR
- 200 GR DE CHOCOLATE COM 85% CACAU
- CREME DE RICOTA:
- 200 ML NATAS FRESCAS (PODE SER NORMAIS DE PACOTE)
- 1 EMBALAGEM DE RICOTA
- 20 GR DE AÇÚCAR MASCADO
- 1 COLHER CAFÉ DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA

CONFEÇÃO

1. Fazer o creme de café e chocolate:

2. Colocar as folhas de gelatina em água fria para amolecer. Reservar.

3. Colocar o acessório batedor as gemas com o açúcar e essência de baunilha bater na vel 6 / 5 min.

4. Entretanto aquecer no microondas no bule da tupperware o leite, com chocolate partido e o café por 5 minutos. Envolver bem.

5. Escorrer as folhas de gelatina e juntar ao preparado de café e chocolate e envolver bem.

6. Ao preparado de gemas programar vel 5 / 2 min., juntar o preparado de chocolate pelo bocal em fio e deixar terminar o programa.

7. Colocar em taças e levar ao frigorífico até solidificar...

9. Fazer Creme Ricota:

11. Bater as natas no Speedy Chef da Tupperware com açúcar e essência de baunilha até estar bem firme, depois juntar o queijo e bater novamente até formar o creme...

13. Dispor na taça o creme de Café e chocolate levar ao frigorífico a solidificar.

14. Depois dispor o creme ricota enfeitar com raspa de chocolate negro e levar novamente ao frigorífico.

16. Servir fresco...
