

SEMIFRIO DE CHOCOLATE COM BOLACHAS



INGREDIENTES

- 200 G DE CHOCOLATE
- 150 G DE AÇÚCAR
- 120 G DE BOLACHA MARIA +/-
- 0,5 L DE NATAS
- 50 G DE BOLACHAS MINI WAFERS DE CHOCOLATE
- 3 FOLHAS DE GELATINA

CONFEÇÃO

1. Bata as natas com o açúcar a velocidade 4 durante 6 minutos até obter a consistência de chantilly. Reserve.
2. Derreta o chocolate em banho-maria e envolva-o cuidadosamente nas natas com a velocidade 3 durante 1 minuto. Pare aos 30s e baixe com a espátula para ficar bem homogêneo.
3. Demolhe as folhas de gelatina em água fria durante 5 minutos e depois escorra-as e derreta-as no microondas, durante 10 segundos. Junte-as ao preparado anterior e mexa bem até dissolverem usando a velocidade 3 durante 1 minuto.
4. Numa forma de fundo amovível, disponha o creme de chocolate em camadas intercaladas com as bolachas Maria.
5. Pique 6 bolachas velocidade 12 durante 30s ou use o pulse até ficar a gosto.
6. Leve ao frio durante 3 horas e depois desenforme. Decore com as bolachas Maria trituradas e as mini wafers de chocolate e sirva.