

TARTE DE CHOCOLATE



CONFEÇÃO

- 1- Colocar as folhas de gelatina em água fria até amolecerem
- 2- Colocar as bolachas na taça com a lâmina de amassar/ triturar e programe velocidade 12 durante 30s. Baixar os restos que fiquem nas paredes da taça e use a velocidade 13 até que as bolachas fiquem bem trituradas.
- 3- Derreter a manteiga e acrescentar às bolachas e programar velocidade 6 durante 20s.
- 4- Colocar esta mistura numa forma de fundo amovível e cobrir toda a base calcando bem para que fique compacta.
- 5- Colocar no congelador.
- 6- Derreta as folhas de gelatina no microondas aproximadamente 10s.
- 7- Com o acessório batedor, colocar o leite, as folhas de gelatina já derretidas, o chocolate e o açúcar e programar velocidade 4 durante 10 minutos a 90 graus de temperatura.
- 8- Deitar o preparado em cima da base de bolacha.
- 9- Deixar arrefecer e levar ao frigorífico no mínimo 4 horas.
- 10- Receita adaptada <http://donabimby.com/tarte-de-chocolate/>

INGREDIENTES

- 1 PACOTE DE BOLACHAS MARIA OU TOSTADA
- 100 GR. DE MANTEIGA
- 1 LITRO DE LEITE À TEMPERATURA AMBIENTE
- 12 FOLHAS DE GELATINA
- 300 GR. CHOCOLATE EM PÓ
- 150 GR. DE AÇÚCAR