

TARTE CROCANTE DE CHOCOLATE E CAFÉ (CARTE D'OR)

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

80 g de cereais de arroz tufado (rice crispies) com chocolate
100 g de chocolate
50 g de manteiga
1 litro de gelado de café Carte D'Or

Para finalizar:

Chocolate negro (75% de cacau) q.b

PREPARAÇÃO

Derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria. Envolve bem. Quando o chocolate e a manteiga estiverem bem derretidos, envolve os cereais com cuidado. Deixe arrefecer ligeiramente. Forre uma forma de tarte de 22 cm de diâmetro e com fundo amovível com papel de alumínio. Faça um segundo forro com papel vegetal. Deite a mistura de cereais e chocolate sobre a forma, espalhe e pressione bem até forrar o fundo da forma e o rebordo. Leve ao congelador durante 1 hora, aproximadamente. Quando a base da tarte estiver bem firme, separe-a da forma com cuidado. Retire os forros de papel de alumínio e de papel vegetal e volte a colocar a base da tarte dentro da forma. Recheie a tarte com o gelado de café (se preferir, pode escolher outro sabor) e leve de novo ao congelador durante 1 a 2 horas para que fique mais firme (se preferir, pode preparar de véspera). Antes de servir, finalize com um pouco de chocolate negro ralado e sirva de imediato.

