

CHARLOTE DE CAFÉ

INGREDIENTES

1 envelope de gelatina sem sabor
1/3 xícara de (chá) água
250 g de chocolate meio amargo picado
1 xícara de (chá) de café
250 g de manteiga
200 g de açúcar
Margarina para untar
Chantilly para decorar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture a gelatina com água e deixe hidratar por 1 minuto.

Em outro recipiente, misture o chocolate, o café, a gelatina hidratada e leve ao fogo, em banho-maria para derreter.

Retire do banho maria e reserve.

Leve uma panela ao fogo com margarina e o açúcar.

Quando levantar fervura, retire do fogo e despeje na vasilha da batedeira.

Adicione a mistura de chocolate reservada com os ovos, um a um, batendo bem após cada adição, até formar um creme.

Pela peneira e coloque numa forma redonda previamente untada e forrada de papel também untado.

Leve à geladeira e deixe endurecer.

Depois, desforme no prato a ser servido e decore com creme de chantilly.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32455-charlotte-de-cafe.html>